



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÜKME (AFYONKARAHİSAR)

- 1 kase yoğurt
- 2 yumurta
- 1 kiloluk un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket margarin

Bir yumurta sarısı ve mercimek hariç bütün malzeme yoğrulup hamur haline getirilir.

Yoğrulan hamur 4 büyük bezeye ayrılır.

Sonra bir beze fırın tepsisi büyüklüğünde açılır.

Üstüne erimiş yağ sürülür.

İkinci hamurda aynı büyüklükte açılır, üzerine yağ sürülür.

İki hamur üst üste konup bohça gibi katlanır.

Kalan 2 bezede aynı şekilde açılıp yağlanır bohça gibi katlanır.

Katlanmış hamur küçük, küçük kareler halinde kesilir. Küçük parçalar elle biraz bastırılarak büyütülür.

Ortasına mercimekli iç konup kapatılır, tepsiye dizilir yumurta sarısı sürülerek fırına verilir.

Not: Hamur yağlanıp katlandıktan sonra 1 saat dinlendirilirse daha çıtır, çıtır olur.

