



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ BÜKME BÖREK (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.zaman.com.tr>

2 su bardağı süt  
1 su bardağından iki parmak eksik sıvı yağ + 1 kepçe sıvı yağ  
1 kahve fincanı üzüm sirkesi  
1 paket margarin  
1 kâse haşlanmış mercimek  
1-2 yemek kaşığı yoğurt  
Aldığı kadar un  
Tuz

Mercimekler haşlanıp sıvı yağda kavrulur. Diğer taraftan margarin eritilir. Hamuru için mercimek ve yoğurt hariç tüm malzemeler eklenip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamurdan dört beze yapılır. Bezeler oklava ya da merdane yardımıyla ince ince açılır, eritilen margarin sürülür ve açılan dört hamur üst üste konulur. Dört kenarı içe doğru katlanır ve donması beklenir. Donduktan sonra hamur küçük karelere , yaklaşık on altı parçaya bölünür. Bu parçalar da küçük küçük açılır ve mercimekli karışım içine konup kapatılır.