



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÜKME

Berna Burgaç

1 kg un

500 gr haşlanmış mercimek

1 adet orta boy soğan

Tuz

Sıvı yağ

1 yemek kaşığı kuyruk yağı ya da tereyağı

Su

Karabiber

Ezilmiş haşhaş

Unumuzu derin bir kaba alıp aldığı kadar su ve tuzla sert bir hamur yapıyoruz. Hamurumuz dinlenirken soğanımızı yemeklik doğrayıp 2-3 yemek kaşığı sıvı yağda güzelce soteliyoruz. Haşlanmış olduğumuz mercimekleri de içine koyup tuz ve karabiberini ekliyoruz. Hamurdan ufak bezeler yapıp merdaneyle 3-4 cm yuvarlak açıp içlerine eritilmiş kuyruk yağı ya margarin sürüp tüm bezeleri üst üste 5 beze olacak şekilde koyuyoruz. Sonra 5 bezeli hamur alıp daha geniş açıp geniş kareler kesiyoruz. Her bir karenin içine mercimekli harçtan koyup ikiye katlayıp tepsiye diziyoruz.

