



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MERCİMEKLİ BÜKME

2 su bardağı su

1 yemek kaşığı tuz

Aldığı kadar un

1/4 (çeyrek) çay bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta (akı içine, sarısı üzerine)

İç için:

2 su bardağı yeşil mercimek

Yarım çay bardağı zeytinyağı (zeytinyağlı daha güzel oluyor)

Karabiber

Tuz

1 tane orta boy soğan

İstedığınız iç malzeme olur (peynirli ve kıymalı çok güzel olur. Patlıcan ve ıspanak denemedim.)

Hamurun Arası İçin:

1 su bardağı dövülmüş haşhaş

Yarım çay bardağı sıvı yağ

100 gr margarin

Kuyruk yağı varsa daha güzel olur

Hamurumuzu yoğurup, dinlenmeye bırakalım. 10 dakika yeterli. Sonra ortadan ikiye bölelim ve bir 10 dakika daha dinlendirelim, hamur dinlenirse daha iyi açılır. Hamurumuzu açabildiğimiz kadar açıyoruz, margarini eritip haşhaş ve sıvı yağı katıyoruz ve hamurun her tarafına sürüyoruz resimdeki gibi katlıyoruz, bir kenara alıyoruz. İkinci hamuru da aynı şekilde açıp, sadece sıvı yağ ile her tarafını yağıyoruz ve ilk açıp katladığımız hamuru ikincinin ortasına koyuyoruz ve ilkini nasıl kapattıysak aynı şekilde kapatıp bir tepsi içine alıp, üstünü streçleyip buzdolabına atıyoruz. Hamurun dinlenip donması lazım. Mercimeğimizi güzelce yıkayıp, üstünü geçecek kadar su koyuyoruz. Ben çok su koyup sonradan süzmüyorum, vitamini gitmesin diye yarı pişsin ama vitamini içinde saklı kalsın. Soğanımızı küçük doğrayıp sıvı yağla kavurup ve haşlanan mercimeğin içine katıyoruz, biraz karabiberle tatlandırıyoruz, damak tadımıza göre tuzla karıştırıyoruz ve iç malzeme hazır. Hamuru dolaptan alıp, 16 kareye bölüyoruz, her parçayı uzunlamasına açıyoruz. Hamuru açarken, altını üstünü az yağıyoruz ki tezgaha ve merdaneye yapışmasın. İçine malzemeyi koyup katlıyoruz, üzerine yumurta sarısı sürüp 185 derece fırında pişiriyoruz.



