



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÜKME

1 kahve fincanı sirke,
1 su bardağı su,
yarım kahve fincanı sıvıyağ,
1 adet yumurta,
aldığı kadar un,
125 gram tereyağı veya margarin.

İç İçin:

Yarım kg. yeşil mercimek (haşlanmış),

1 çorba kaşığı tereyağı,

1 demet maydanoz,

karabiber

Üzerine:

2 çorba kaşığı yoğurt,

1 çorba kaşığı sıvıyağ

Haşlanmış mercimeğin suyunu iyice süzün. Tereyağını eritin. Mercimekleri yarım dakika kavurup, ateşten alın. Kiyılmış maydanozu, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırın.

Bir kaba verilen ölçülere göre sıvıyağı, sirkeyi, suyu, yumurtayı alıp karıştırın. Bu malzemenin alabileceği kadar unu ve tuzu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan sekiz beze yapın. Bezelerin üstüne nemli bir bez örterek, yarım saat dinlendirin.

4 bezeyi, unlanmış zeminde servis tabağı iriliğinde açın. Aralarına eritilmiş yağı sürerek, dört yufkayı üstüste serin.

Dördüncü yufkanın üzerine de yağ sürün. Yufkaları bohça kapatır gibi, karşılıklı köşelerini kapatın. Hamuru buzlukta 5 dakika bekletin.

Diğer bezelere de aynı işlemi yapın, ilk hazırladığınız hamuru dolaptan alın. Hamuru enine ve boyuna merdaneyle açarak, yarım cm. kalınlığına getirin. Hamurdan 10 cm'lik kareler kesin.

Karelerin ortalarına mercimekli iç koyup, karşılıklı iki kenarı üst üste kapatın. Yağlanmış fırın kabına, hamurları ters çevirerek yerleştirin.

Üzerlerine iki çorba kaşığı yoğurdu, bir çorba kaşığı sıvıyağ ile karıştırıp sürün. Önceden ısıtılmış 230 derece fırında, altı üstü pembeleşinceye kadar pişirin ve servis yapın.