



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ ÇÖREK

2 adet yumurta

Yarım paket yaş maya

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı sıvıyağ

Alabildiği kadar un

İç için:

1 su bardağı yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

5 çorba kaşığı sıvıyağ

1 çay kaşığı tuz

Maya ılık suda eritilir. Üzerine 1 yumurta, diğerinin akı konur, tuz ve yağ eklenir. Ele yapışmayan kıvam alana kadar un ilave edilerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada akşamdan ıslatılan mercimek düdüklüye konur. Üzerine bütün soğan konur. Kapağı kapatılır. Pim çıktıktan sonra 7 dakika daha pişirilir. Sonra içinden soğan alınır, atılır, tuz ve yağ eklenir. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla açılır. İç konur ve rulo yapılır. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Ayrılan yumurta çöreklerle sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.