



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ LABNELİ ÇÖREK

150 gram margarin
1.5 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
1 tutam tuz
1/2 kahve fincanı sirke
1 kilogram un
300 gr pınar labne peyniri
2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1/2 demet maydanoz
5 dal yeşil soğan
1 adet yumurta sarısı
2 paket milföy hamuru

Hamur malzemelerini yoğurup 30 dakika dinlenmeye bırakıyoruz. Bu arada iç malzemeleri ayrı bir kaptaki karıştırıyoruz. Oluşan hamuru 4 parçaya ayırıyoruz. Her birini yuvarlayıp 1 cm kalınlığında açıyoruz. İç malzemesinin dörtte birini tam orta yerine koyup büzerek kapatıyoruz. Yağlı kağıt dizilmiş tepsiye hamuru koyuyoruz. Diğer hamurlara da aynı işlemi yapıyoruz. Milföy hamurunu 1 santimetrelilik şerit halinde kesip hamur toplarının üzerine şeritler yapıyoruz. Yumurta sarısı ve eritilmiş yağ karışımı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişiriyoruz. Ilık olarak servis yapın.

