



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ POĞAÇA

1 ay bardağı kırmızı mercimek
2 yumurta
100 gram tereyağı
2 orba kaşığı yoğurt
2 dal taze soğan
1 paket kabartma tozu
Maydanoz
2 su bardağı un
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Tencereye 1 su bardağı su dökün ve mercimekleri bu suda yumuşayıncaya kadar pişirin. Daha sonra soğumaya bırakın. Soğumuş ve haşlanmış mercimeğin içine yumurtayı, tereyağını ve yoğurdu ekleyip karıştırın. İçine unu ve kabartma tozunu da ekleyip yumuşak bir poğaça hamuru yoğurun. Tek farkı içinde haşlanmış kırmızı mercimek olması. Daha sonra rendelenmiş kaşar peynirinin içine maydanoz ve taze soğan ekleyip karıştırın. Bu karışımı da hamurların ilerine paylaştırıp poğaça şeklinde kapatıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip çıkartın. İstesenez sıcakken üzerine peynir serpebilirsiniz.