



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ POĞAÇA

125 gr margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
3.5 - 4 su bardağı un
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 tatlı kaşığı örekotu

Margarini eritin. Sıvıyağ, yoğurt, yumurta akı ve tuz ile birlikte karıştırma kabına alın iyice karıştırın.

Un ve kabartma tozunu ekleyin iyice yoğurun.

Diğer tarafta mercimeğin üstüne 3-4 parmak geçecek kadar su koyun yumuşayana kadar haşlayın. Haşlanan mercimeğin suyunu süzün. 2 yemek kaşığı tereyağını tencerede eritin. Üstüne mercimeği dökün. 1-2 dakika karıştırarak kavurun . En son tuzunu atıp karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.Elinizde yayın mercimekli harçtan koyun. Hamuru büzüştürerek ortada kapatın. Birleştirdiğimiz kısımlar alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Isıtılmış 190 derece fırında 20-30 dakika pişirin.