



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU VE YEŞİL MERCİMEKLİ POĞAÇA

500 gr buğday unu
1 paket Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı
50 gr margarin, oda ısısında yumuşamış
350 ml ılık süt
İç malzemesi:
1 su bardağı yeşil mercimek
150 gr orta yağlı beyaz peynir
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz (peynirin tuz oranına göre kendiniz ayarlayın)
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı susam

Unu Pakmaya Ekşi Mayalı Beyaz Ekmek Harcı ile ve tuzu hamur yoğurma kabında karıştırın.

Ilık sütü ve oda ısısında yumuşamış margarin ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 10 dakika yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtün, oda ısısında 30 dakika bekletin.

İç malzemesi için mercimeği yıkayıp süzdükten sonra tencereye aktarın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin. Mercimekleri iyice yumuşayana kadar haşlayın.

Ayrı bir tavada sıvıyağı ısıtıp zar şeklinde doğranmış soğanı yumuşayana kadar kavurun. Ocaktan alın, haşlayıp süzdüğünüz mercimeklerle ve ufalanmış beyaz peynirle karıştırın. İç malzemeniz hazır.

Dinlendirdiğiniz hamuru tekrar yoğurun. 100'er gram hamurlar elde edin.

Her hamuru un serpilmiş tezgahın üzerinde dikdörtgen olacak şekilde açın. Ortasına mercimekli karışımdan yerleştirip rulo şeklinde sarın ve kenarlarını da elinizle düzleştirin. Poğaçalar hamurlarının üzerlerini örtüp oda ısısında 30 dakika daha dinlendirin.

Dinlendirdiğiniz hamurların üzerine biber salçası ve zeytinyağı karışımından sürün, susam serpin.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

