



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ EMİLY

<https://tafed.org.tr>

Hamuru İçin;
300 gr un
80 gr pudra şekeri
150 gr tereyağı
2 adet yumurta sarısı
½ paket vanilya
½ paket kabartma tozu
Süslemek İçin:
Susam
Badem
Fındık
Fıstık
İçi için:
300 gr haşlanmış yeşil mercimek
50 gr kırık fındık
50 gr kuş üzümü
100 gr esmer şeker
50 gr krema

Un, pudra şekeri, tereyağı, yumurta, vanilya ve kabartma tozu karıştırılır. İyice yoğrulur.
Hamur merdane ile açılır. Yuvarlak kalıp ile kesilir.
İç malzemeler karıştırılır.
Kesilen hamurun içine mercimekli karışımdan bir yemek kaşığı doldurulur.
Hamur ikiye katlanır. Çatalla uç kısımlarına bastırılır.(Açılmaması için)
Tepsiye dizilir ve üzerine yumurta sarısı sürülür.
Susam, badem, fındık, fıstık gibi malzemeler süslemek için dökülebilir.
180 derecelik fırında 20 dakika pişirilir.



