



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ İNCİR ÇÖREK

2 adet yumurta
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz

Un

İçerik için:

1 kase haşlanmış yeşil mercimek
1 baş soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

1 adet yumurtanın sarısı ayrılır ve hamur yapılır. Yarım saat dinlenirken iç hazırlanır. Soğan çok ince kıyılır zeytinyağında kavrulur, Tuz, karabiber ve haşlanmış yeşil mercimek ilave edilir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Dinlenmiş hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, streç filmin üzerinde çay tabağı kadar açılır, ortasına soğumuş mercimekli iç konur. Streç filmin yardımıyla yukarı doğru toplanır, taze incir biçimi verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
