



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ POĞAÇA

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı ayçiçek yağı

50 gr tereyağı

1 su bardağı yoğurt

1 yumurta

1 paket kabartma tozu

Tuz

Un

İç harcı için:

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek

50 gr kıyma

2 soğan

Tuz, karabiber

Zeytinyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Çörekotu

Derin bir yoğurma kabına un, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve tuzu koyarak karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yavaşça un ekleyerek yoğurun. Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirin. İç malzemesini hazırlamak için yemeklik doğradığınız soğanları ve kıymayı zeytinyağında soteleyin. Haşlanmış mercimek, tuz ve karabiberi ilave ederek birkaç dakika daha kavurup soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru bezelere bölün. Mercimekli harçtan içine koyarak istediğiniz şekli vererek kapatın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Servis yapın.

