



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MERCİMEKLİ ÇÖREK



Yarım paket tereyağı
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için;
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet orta boy kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
5 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

- # Bir gece önceden yeşil mercimek temiz suya ıslatılır, ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar haşlanır.
- # İnce kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir, üzerine haşlanmış mercimek pul biber ve tuz eklenir, birkaç dakika kavrulur.
- # İç malzeme soğurken hamur hazırlanır, yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, su, yakmadan eritilmiş, ılıtılmış tereyağı konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine unla karıştırılmış karbonat, tuz ve yumuşak bir kıvam alana kadar un katılır, yoğrulur. Üzeri kapatılır, yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 16 eşit parçaya ayrılır, her parça unlu zeminde, merdaneyle çay tabağından biraz büyük açılır.
- # Açılan hamurun ortasına için onaltıda biri konur, önce üstten, alttan, sonra sağdan, soldan kare şeklinde katlanır.
- # Kat yeri alta gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine önce yumurta sarısı sürülür sonra çörekotu serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verilir, çörekler kızarana kadar pişirilir.

Not: Bu çörek mayasız hamurdan hazırlandığı için daha geç bayatlar.