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
İçi İçin;
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 İçin;
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.