

Mercimekli Bukme

Malzemeler

3 su bardagi mercimek
2 yemek kasigi tereyagi
1 demet maydanoz
1 su bardagi tahin
1 1/2 su bardagi sivi yag
1 yumurta sarisi
2 yemek kasigi yogurt
Hamuru icin;
2 adet yumurta
1 su bardagi sut
1/2 su bardagi sivi yag
1/2 limon
Nisasta
Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru icin; 2 adet yumurta, 1 su bardagi soguk sut, yarim limonun suyu ve yarim su bardagi sivi yag ve 1 tutam tuz; aldigi kadar unla birlikte kulak memesi kivamina gelene kadar yogrulur. Bezelere ayrilan hamur, "buzdolabinda" 1-2 saat dinlendirilir.

Ici icin; 3 su bardagi haslanmis mercimek 2 yemek kasigi tereyaginda hafif ezilerek kavrulur. 1 demet maydanoz ince ince kiyilip kavrulan mercimeklere eklenir. Mercimekli ic ocaktan alinir, pul biber ve tuzla lezzetlendirilir. Yarim cay bardagi sivi yag dokulup harmanlanir. Hamurlar acilana kadar sogutulur.

1 su bardagi tahin 1 bucek su bardagi sivi yag ile karistirilir. Hamurlari acmak icin, un ve nisasta harmanlanir. Her beze tepsi buyuklugunde incecik acilir ve uzerine tahin ve yag karisimi surulur.

Hamurlarin kenarlari ortada birlestirilerek zarf gibi katlanir. Mercimekli harc dikdortgen yufkaya yerlestirilir ve sarilip yagli tepsiye yerlestirilir.

1 yumurta sarisi, 2 yemek kasigi yumurta ve 3-4 yemek kasigi sivi yag birlikte cirpilir ve tepsideki yufkalarin uzerine surulur. Ikram; onceden 180 derecede isitilmis firinda pismeye birakilir.

Mercimekli Bukme servise hazirdir.