

Nevşehir Mercimekli Bükme

Toplam 55 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Orta

~272 kcal

Açılış 16/10

Nevşehir mercimekli bükme, mayalı hamuru mercimekli harçla rulo yaparak İç Anadolu'da kahvaltıda çay saatine uzanan tok bir çöreğe dönüştürür.

Malzemeler

- 4 su bardağı un
- 1.3 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı instant maya
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan

Yapılış

- Yapmadan önce ana malzemeleri ayırarak sıcaklıklarını denetleme yapın. Mayayı tezgahı düzenleyin.
- Fırını 190°C'ye ısıtın. Hamur beklerken sıcaklığı dengeleyin.
- Hamuru yoğurup 20 dakika mayalandırın. Mercimekli-bukme-nevsehir-usulu adıyla kaydedin.
- Haşlanmış mercimeği soğanla çevirerek iç harcını hazırlayın.
- Hamuru açıp içi sarı ve bükmeyi 190°C fırında 25 dakika pişirin.
- Kıvamı oturuncaya servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

Mercimekli içi tamamen soğutup hamura almak katları düzgün açılması kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çayla ılık servis edin.

Alerjenler

Gluten