

Yozgat Mercimekli Köy Böreği

Toplam 90 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 54 dk

8 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 16/10

Yozgat mercimekli köy böreği, yeşil mercimekli içi katlı hamurla kapatılan ve tepsiye yayılan İç Anadolu'nun tok çay saati böreklerinden biridir.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Yoğurt

İç için

- 1.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Kuru soğan

Katlar için

- 60 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Un, su, tuz ve az yağla yumuşak hamur yoğurun, 20 dakika dinlendirin.
- Mercimeği 18 dakika haşlayıp süzün, soğan yemeklik doğrayın.
- Soğan yağda 6 dakika kavurun, mercimek ve pul biberle iç harcını hazırlayın.
- Hamuru açın yağlayın ve mercimekli harcınca bir kat halinde yayın.
- Böreği tepsiye yerleştirin, üstünü yağlayıp 90°C'de 30 dakika pişirin.
- Fırında 10-15 dakika bekletin, katlar keserken parçalanmasın.
- Dilimleri ayran veya turşuyla servis edin, mercimekli iç daha ferah yenir.

PÜF NOKTASI

Mercimekli içi suyunu çektirerek kullanmak böreğin alt katını daha kuru ve katlı tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt