

# 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 Ilık su
- 1 tatlı kaşığı Instant maya
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Kuru soğan

## Yapılış

1. Hamuru yoğurup 20 dakika mayalandırın.
2. Haşlanmış mercimeği soğanla çevirerek iç harcını hazırlayın.
3. Hamuru açılıp içi sarı ve bükmeyi 190°C fırında 25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Mercimekli içi tamamen soğutup hamura almak katlarını düzgün açılması kolaylaştırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip çayla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten