



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mercimekli Çıtır Börek



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yufka
- 1,5 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 kuru soğan
- 1 çay bardağı yağ
- 1 çay bardağı su
- 1 yumurta
- Çörek otu
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu sosla servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Soğan ve mercimeği baharatla kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Yufkayı soslayın:

- Su ve yağı sürün.



- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

3. Sarın:

- Harcı paylaştırıp rulolar hazırlayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Yumurta ve çörek otuyla 190°C fırında kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Mercimeği fazla haşlamayın.

Kiraz'ın
Mutfağı