



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ BÖREK

3 adet yufka  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardağı su  
İçi için:  
1 ay bardağı ince bulgur  
Yarım demet maydanoz  
3 dal taze soğan  
1 demet taze nane  
Kimyon, karabiber, kırmızıbiber

İnce bulgurun üzerine bir miktar sıcak su koyup bulgurun şişmesini sağlayın. zerine kıyılmış maydanozu, naneyi, baharatları ve soğanı koyup karıştırın, i harcını hazırlayın. Yufkalardan birini açın, üzerine su ve yağ karışımını çırpıp ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine koyup yufkayı 8 eşit parçaya bölüp üçgenler yapın. İ malzemeden koyup üçgenlerin kenarlarını kapatarak sarın. Tepsiyeye dizin, tüm malzemeler bitince 200 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirin. Ya da yağda kızartılınca da çok güzel oluyor. ıtır ve sıcak börekleri servis tabağına alıp ikram edin.

