



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ BÖREK

1 su bardağı yeşil mercimek
3 adet hazır yufka
yarım çay bardağı sıvıyağ
yarım demet maydanoz
1 adet yumurta (Sarısı üzerine)
tuz
karabiber
Arası için;
1,5 su bardağı süt
yarım su bardağı sıvıyağ

Mercimekler akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür, yarım çay bardağı sıvıyağda birkaç dakika kavrulur, ılıyınca üzerine tuz, karabiber, yumurta akı ve kıyılmış maydanoz eklenir hemen karıştırılır.

Yufkalar yarım daire şeklinde kesilir, yüzeyine süt ve sıvıyağ karışımı sürülür, ikinci yarım yufka üzerine konur, aynı karışım tekrar sürülür. Düz kenarına mercimekli iç konur, fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Dört parmak eninde kesilir, diğer iki yufkaya da aynı işlem yapılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Baston Böreği için tıklayın](#)