



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÖREK

Yarım su bardağı yeşil mercimek,
2 su bardağı su,
yarım çay bardağı sıvıyağ,
1 adet soğan,
1 tatlı kaşığı salça,
yarım çay bardağı dövülmüş ceviz,
1 adet yumurta akı,
1 şişe soda,
1 paketten biraz az margarin,
1 adet yumurta,
3 adet yufka,
tuz,
karabiber.
Üzerine:
Yumurta sarısı ve haşhaş

Mercimeği akşamdan ıslatın. 2 su bardağı suyla haşlayın. Süzgeçten geçirin. Soğanı küçük küçük doğrayın. Sıvıyağda kavurun. Salçayı mercimek, ceviz içi, tuz ve yumurta akını katın. Bu arada ayrı bir tavada margarinini eritin. Ilınınca soda ve yumurtayı ekleyin. 3 adet yufkayı yayın ve ralarına sodalı harçtan sürün. 8 adet kare kesin. Herbir karenin ortasına, mercimekli harçtan koyun. Bohça biçiminde kapatıp, yağlanmış tepsiye ters çevirerek dizin. Kalan sodalı harcı da üzerine sürün. Bu şekilde 5 dakika bekletin. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaşla süsleyin, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirin.

[ML® Rozaryo Böreği için tıklayın](#)