



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MERCİMEKLİ BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

4 adet yufka
1/2 kg kıyma
1 adet soğan
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı yağ
1/2 kg yeşil mercimek
1 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin

Mercimeği haşlayıp, tuz ve karabiberle beraber, kavurduğunuz kıymaya katın,soğumaya bırakın. Süt, yağ ve yumurtayı karıştırıp, yufkanın üzerine sürün. Bir ucunu kıvrıldığınız, yufkanın içine uzunlamasına mercimekli harcı koyun, sonra diğer ucunu da kıvrıp rulo yapın. Rulo yaptığınız bütün yufkaları yağlanmış tepsiye dizin. Kalan sütlü kaşımı yufkaların üzerine sürüp, fırında üzerleri kızarıncaya dek pişirin.

[ML® Mercimekli Börek için tıklayın](#)

[ML® Mercimekli Börek Videosu](#)
