MERCİMEKLİ BÖREK

(Mütevazı Lezzetler® ikramlar kitabımın 95. sayfasında yer alır)

3 Adet yufka
1 Su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çay bardağı yoğurt
1 Adet iri kuru soğan
1 Yumurta
1 Adet iri domates
Tuz

Soğan yemeklik doğranır, üzerine haşlanmış mercimek ve bir çay kaşığı tuz ve yağ konur. Orta ateşte soğan yumuşayana kadar kavrulur. Soğumaya bırakılır.
İlk yufka çalışma tezgahına yayılır, üzerine yumurta akı, yağ ve yoğurttan oluşan karışım sürülür.
İkinci yufka, birinci yufkanın tam üzerine yayılır, onun da üzerine aynı karışım sürülür.
Üçüncü yufka da aynı şekilde yapıldıktan sonra, bıçakla 12 eşit parçaya bölünür. (Sigara böreği yapar gibi)
Kesilen parçanın kalın kısmına, mercimekli iç ve bir parça peynir konarak sarılır.
Üzerine yumurta sarısı sürülür, dikey olarak ortası 3 cm. kadar kesilir ve kesiğe dilimlenmiş domates konur.
Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Malzeme listesinde belirtilen yağ miktarının yarısı harca, yarısı da yufkaları yağlamaya kullanılmalıdır.

Bu tarifimi ve daha fazlasını https://ayintarifi.mutevazilezzetler.com adresinde bulabilirsiniz.

Sevgiler.



© lezzetler.com tarif no:15038 • adı:Mercimekli Börek • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:24