



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÖREK

Malzemeler:

200 gr. kıyma

5 adet yufka

2 su bardağı yeşil mercimek

3 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

Mercimekleri 1 saat kadar ılık suda bekletin. Soğanı zar şeklinde doğrayıp, tereyağı ile pembeleşene kadar kavurun. İçine kıyma, tuz, karabiber ve pul biber ilave edip, 5 dakika daha kavurun. Mercimeği yıkayın, su koyup 20 dakika haşladıktan sonra süzün. Hazırladığınız kıymalı harcı mercimekle karıştırıp, yarım bardak su ekleyin ve 10 dakika pişirip, ocağın altını kapatın. Fırın tepsisini yağlayın. Yufkayı tepsiye serin, yufka tepsinin kenarlarından taşsın. Hazırladığınız yufka sosunu gezdirin, ikinci yufkayı buruşturarak tepsiye koyup tekrar sos sürün. Üçüncü yufkayı serin, mercimekli için tamamını döküp, yayın. Beşinci yufkayı da serip, kenarlarından sarkan yufkaları tepsinin içine doğru katlayın. Kalan sosu da üzerine gezdirin. Sosu çekene kadar bekleyin. 175 derecelik fırında 30 dakika pişirip servis yapın. Sosun tarifi: Yumarta, sıvıyağı, süt ve yoğurdu cam kasede çırpıp, bekletin.



Fotoğraf "cüneyt a." tarafından gönderildi. 15.03.2019