MERCİMEKLİ BÖREK

2 adet yufka
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber
1/2 demet maydanoz
2 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su

Mercimekleri haşlayıp süzün. Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Salça ve doğranmış sivri biberleri de ekleyip pişirin. Baharatları ve kıyılmış maydanozu da katıp ocaktan alın. Bu arada su ve yağı karıştırın. Yufkaları, aralarına bu karışımdan sürerek üst üste koyun ve üçgenler halinde kesin. Geniş tarafına daha önce hazırladığınız mercimekli içten koyup sarın ve tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:87536 • adı:Mercimekli Börek • gönderen:sevginur • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:16