



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 hazır yufka
3 yumurta
1/3 su bardağı sıvıyağ
1/3 su bardağı süt veya yoğurt
İç için:
1,5 su bardağı mercimek
3 su bardağı su
yarım çorba kaşığı salça
1 rendelenmiş soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ

Yumurtayı bir kâseye kırıp, çatalla çarpınız. Sütü ve yağı ilave edip karıştırınız. Yufkaları 4 eşit parçaya bölüp üst üste koyunuz. Üzerine 2 çorba kaşığı yumurtalı karışımdan koyup her tarafına yayın. Üç köşesini ortada birleştirerek kare şekline getiriniz. Ortasına bir miktar mercimekli iç koyup kenarlarını bohça gibi kapatınız. Kapanan kısım alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp yan yana diziniz. Üstlerine artan karışımdan sürerek orta hararetti fırında pembe renkte pişiriniz.

İçin Hazırlanması: 1,5 su bardağı mercimeği, 3 su bardağı su ilavesi ile pişiriniz. Yumuşamasına yakın yarım çorba kaşığı salça, 1 soğan rendesi, 1 çay kaşığı tuz, ve 1 çorba kaşığı sıvıyağ katıp suyunu çekinceye kadar pişiriniz.

[ML® Kara Şimşek için tıklayın](#)