



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTAN YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİNDEN BÖREK

4 adet yufka
1 su bardağı su
1 fincan zeytinyağı
1 yumurta sarısı
Yeşil mercimek yemeği

Mercimeklerin suyunu süzün ve kenara alın.

Su ve zeytinyağını bir kasede karıştırın.

Yufkayı düz bir zemine yayıp üzerine yağlı sulu karışımdan serpin.

İkinci yufkayı da üzerine serin.

Yufkaları 8 eşit parçaya bölün.

Üçgen şeklindeki parçaların geniş kısmına mercimeklerden bir kaşık kadar koyup güzelce sarın.

Sardığınız börekleri tepsiye yerleştirip üstlerine çirpılmış yumurta sarısı sürün.

Dilerseniz susam da serpebilirsiniz.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra böreklerinizi fırına verin.

40 dakika kadar pişirdiğiniz böreği ayrılarla servis edin.

