



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA ÇAĞLA VE MERCİMEKLİ BÖREK

20 adet çağla
Yarım su bardağı yeşil mercimek
70 gram kaşar loru
1 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
8 adet baklava yufkası
1 su bardağı margarin
1 adet yumurtanın sarısı
Haşhaş tohumu

Mercimekleri yumuşayana kadar haşlayın ve suyunu süzün.

Çağlaları yıkayıp yumuşayana kadar haşlayın.

Haşlanıp yumuşayan çağlaları ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Yarım ay şeklinde doğrayın.

Böreğin iç harcını hazırlamak için genişçe bir kabin içine haşlanmış mercimekleri, doğranmış çağlaları, kaşar lorunu ve dövülmüş cevizi ilave edip iyice karıştırın.

2 adet baklava yufkasını aralarına eritilmiş sanayağı sürerek üst üste koyun.

Yufka boyunca aralıklı olarak iç harcınızdan dökün.

Çok sıkı olmayacak şekilde rulo yapın.

Kenar boşlukları kesip rulonuzu 3 parçaya bölün.

Tüm yufkalara bu işlemi yaptıktan sonra yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serpin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerleri hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Sıcak servis yapın.