



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇAĞLALI BÖREK

3 adet yufka  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 adet yumurta  
İç i için:  
15 adet çağla  
1 su bardağı yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür. Çağlalar da haşlanır ve ufak doğranır. Bir kaptaki birleştirilir, tuz, rende soğan ve sıvıyağ eklenir karıştırılır. Yufka masaya serilir, yüzeyine süt, yumurta ve sıvıyağ karışımı sürülür. Ortadan ikiye katlanır. Sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 üçgen parçaya kesilir. Geniş kenarına çağlali iç konur ve sarılır. Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır. Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine kalan sıvı karışım sürülür. 190 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.