



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GALETA UNLU MERCİMEKLİ BUZLUK BÖREĞİ

Serap Engel

6 adet yufka  
1,5 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
3 tane yumurta  
1 kase galeta unu  
1 kase haşlanmış yeşil mercimek  
1 tane kuru soğan  
1 yemek kaşığı salça  
Tuz  
Karabiber  
Pulbiber  
Az sıvı yağ

Küçük bir tavada doğranmış kuru soğan sıvı yağla beraber kavrulur. kavru lan soğana salça ve haşlanmış mercimek eklenir ve kavurmaya devam edilir. En son baharatlar eklenir ve karıştırılarak ocaktan alınır. Süt, sıvı yağ ve yumurta derin bir kapt a çırpılır. Yufkanın bir tanesi düz bir zemine serilir, üzerine hazırlanan harçtan sürülür. Yufka uzunlamasına 6 tane şerit parçaya kesilir. Kesilen şerit parçaların ucuna mercimekli harç konur ve muska şeklinde sarılır. Tüm yufkalar bu şekilde hazırlanır. Hazırlanan börekler önce artan sıvı harca sonra galeta ununa batırılır. Her yeri galeta ununa bulan an börekler tepsiye dizilir. Bu şekilde hazırlanan börek tepsi si bir gece dondurucuda bekletilir. Börekler buzu çözü lmeden istenilen zamanda 200 derece de ısıtılan fırında pişirilir.

