



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI BÖREK

- 1 adet kuru soğan
- 1 Su Bardağı Zeytinyağı
- 1 Tutam maydanoz
- 4 Yemek Kaşığı haşhaş
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 4 Adet yufka
- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

İç harcı için soğan doğrayıp iki yemek kaşığı kadar yağda kavurun Yeşil mercimeği bir tatlı kaşığı kadar tuz, karabiber, pulbiberi ve maydonozu ilave edin. Haşhaşı zeytinyağı ile karıştırarak inceltin. İlk yufkayı serin üzerine yağlı haşhaşı sürün ve üzerine tekrar yufka serin. İki kat yufkayı on ikiye bölün. Mercimekli harçtan yufkanın geniş kenarlarına koyup siğara böreği şeklinde sarın. Diğer işlemleride aynı şekilde yapın ve kalan yağlı harcı yufkanın zerine sürüp 180 C pişirin.