



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HAŞHAŞLI MERCİMEK SARMASI

3 adet yufka
1/2 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı haşhaş ezmesi
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için susam

Yufkamızı düz zemine seriyoruz ve üzerini haşhaşlı ezme ile kaplıyoruz. Kat kat haşhaşlı yağlı sıvıyı üç katına da serpiştiriyoruz. Üçüncü katına mercimeği serpiştiriyoruz ve sigara böreği yapar gibi kesiyoruz. Yuvarlıyoruz, üzerine yağ sürüyoruz ve fırın da pişiriyoruz.