



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAŞHAŞLI MERCİMEKLİ BÖREK

4 adet yufka

İçi için:

1 su bardağı yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

1 kahve fincanı sıvıyağ

Tuz

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı karabiber

Arasına sürmek için:

1 kase çekilmiş haşhaş

Üzeri için:

1 yumurta

Haşhaş sıvıyağ ilave edilerek inceltilir.

Mercimek biraz su ile haşlanır.

1 soğan ince ince doğranır.

Bir tencereye yağ ve soğan alınarak pişirilir.

Haşlanmış mercimekler süzgece alınarak birkaç defa yıkanır.

Pişen soğanların üzerine mercimek eklenir.

Tuz, karabiber ve kırmızı biber ilave edilerek birkaç dakika daha karıştırarak pişirilir ve soğumaya bırakılır.

Bir yufka tezgaha serilir.

Her yerine haşhaş sürülür.

İkinci yufka üzerine kapatılır.

İkinci yufkanın da üzerine haşhaş sürülür.

Haşhaş yufkanın her tarafına yayılır.

Yufka bıçakla önce dörde bölünür. Her çeyrek parça da üçe bölünerek toplam 12 üçgen parça elde edilir.

Üçgen parçanın geniş kısmına mercimekli iç konur ve kenar uçları üzerine kapatılır. Sigara böreği biçiminde rulo yapılır.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alınır.

Diğer 2 yufkaya da aynı işlemler yapılarak börekler tepsiye alınır ve üzerine çırpılmış bütün yumurta sürülür.

200 derecede önceden ısıtılmış fırında börekler kızarana kadar pişirilir.



