



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI MERCİMEKLİ BÖREK

3 adet yufka
2 çorba kaşığı sıvı haşhaş
3 çorba kaşığı sıvıyağ
İçi için:
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Mercimek düdüklüde haşlanır, suyu süzülür. Soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Üzerine mercimek ve tuz eklenir, kısa süre kavrulur. Haşhaş ve yağ karıştırılır. İlk yufka serilir, üzerine bu yağlı karışım sürülür. İkinci yufka yerleştirilir, yağlı karışım sürülür. Son yufka da konur. Sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 üçgen parçaya kesilir. Geniş kenarlarına mercimekli iç konur ve rulo şeklinde sarılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.