



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI MERCİMEKLİ BÖREK

2 su bardağı yaşıll mercimek
1 su bardağı ezilmiş haşhaş
2 adet soğan iri
1 su bardağı bardağı sıvı yağ
6 adet yufka
1 Paket Sana Klasik

mercimekler haşlanır soğanla birlikte kavrulur tuz ve baharatla tatlandırılır. haşhaş sıvı yağ ve margarinle sıvılaştırılır yufka açılır ve üstüne haşhaşlı sıvıdan sürülür üstüne bir kat daha yufka serilir yine haşhaş sürülür ve üçgen dilimler halinde kesilir mercimekle sarılır 200 dercelik fırında pişirilir.