



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAŞHAŞLI YEŞİL MERCİMEKLİ BÖREK

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

4 adet yufka  
1 su bardağı haşhaş  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı yeşil mercimek  
2 adet kuru soğan  
Tuz,  
Pul biber  
Kimyon  
Karabiber

Yeşil mercimekler, yumuşayıncaya kadar haşlanır. Yemeklik doğranmış soğan, sıvı yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçerisine yeşil mercimek ilave edilip tuz, pul biber, kimyon ve kara biber ilave edilerek ocaktan alınır.

Sıvı yağ ve haşhaş bir kaptaki karıştırılır. İlk yufka, tezgah üzerine açılır. Üzeri sıvı yağ ve haşhaş karışımı ile yağlanır. İkinci yufka birincinin üzerine serilir, onun üzeri de haşhaşlı karışım ile yağlanır. Hazırlanan yufka önce dörde, sonra her parça tekrar dörde kesilir. Yufkaların geniş kısımlarına mercimekli iç konularak rulo halinde sarılır. Diğer yufkalara da aynı işlem uygulanır. Hazırlanan börekler, buzdolabının buzlukunda 3-4 saat bekletilir. Daha sonra buzdolabından alınan börekler, tepsiye dizilir. 220 derece fırında altı ve üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.