



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAŞHAŞLI YEŞİL MERCİMEKLI BÖREK

- 5 adet yufka
- 1 çay bardağı eritilmiş margarin
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 adet soğan
- 1 su bardağı haşhaş
- 1 tutam tuz, pul biber, karabiber
- 1 su bardağı sıvıyağ

Önce yeşil mercimeği haşlayın, sonra soğan pul biber ile karıştırın, haşhaşı sıvıyağ ve margarin ile karıştırın. Yufkayı açalım üzerine haşhaşlı karışımı her yere degecek şekilde sürelim Yufkayı ikiye katlayalım tekrar harcı sürelim Sigara böreği gibi üçgen keselim Arasına mercimekli harcı koyalım.ve çok sıkı olmadan saralım. Üzerine haşhaşlı karışımı sürelim 15 dakika bekletelim 175 derece önceden ısıtılmış fırında pişirelim.