



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI YEŞİL MERCİMEKLI BÖREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

6 adet hazır yufka

Sos için:

3 çorba kaşığı haşhaş ezmesi

1 su bardağı zeytinyağı

İç için:

2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek

1 adet büyük kuru soğan

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı salça

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 tatlı kaşığı tuz

5-6 dal maydanoz

İsteğe göre karabiber

Haşhaş ve zeytinyağını karıştırıp inceltin. Tezgaha yufkanın birini serin ve içine birkaç kaşık haşhaşlı sostan yayın. Fırça yardımı ya da kaşığın tersi ile sürün. Yufkayı karşılıklı yatırarak haşhaşlı karışımı her tarafına yayın ve açın. İkinci yufkayı üzerine kapatın. Yine haşhaşlı karışımın sürün. Bıçak yardımı ile önce artı şeklinde ortadan kesin. Her üçgeni istediğiniz büyüklüğe göre üçe ya da dörde bölün.

İç harcından her üçgene pay edin ve rulo şeklinde kenarını hafif kıvrarak sarın. Yufkaları ikişerli olarak bu şekilde yaparak tamamlayın. En az 36 adet börek çıkacak. Böreklerin üzerine kalan sosu fırça yardımı ile sürün. Eğer sos az kaldıysa biraz zeytinyağı ilave ederek sürün. 200 derecelik fırında pişirin.

Mercimekli iç için zeytinyağını pişirme tavasına dökün ve kuru soğanı ince ince doğrayarak soteleyin. Salçayı ilave edin ve bir süre bu şekilde karıştırarak pişirin. Mercimeği atıp karıştırın ve baharatlarını, tuzunu ilave edin. Maydanozu doğrayıp karıştırın ve soğumaya bırakın.

