



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI YEŞİL MERCİMEKLI BÖREK

<https://www.hasata.com.tr>

- 5 tane yufka
- 2 su bardağı Hasata Yozgat Sultani Yeşil Mercimek
- 1 tane büyük boy soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 tutam maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı haşhaş
- 1,5 su bardağı zeytinyağı

Önce iç harcını hazırlamak için soğanı ve sarımsakları çok ince ince keserek pembeleşinceye kadar kavurun. Salçasını, baharatlarını ekleyerek kavurmaya devam edin.

Haşladığınız Hasata Yozgat Sultani Yeşil ilave edin ve birlikte kavurun.

Altını kapattığınız zaman ince kestiğiniz maydanozları üzerine serpiştirip karıştırın, soğumaya bırakın. Bu arada haşhaşı seyreltin.

Geniş bir kâsenin içine, 1,5 su bardağı zeytinyağı ve 3 yemek kaşığı dolusu haşhaşı ekleyerek yufkalara rahatlıkla sürülebilecek kıvamda pürüzsüz oluncaya kadar karıştırın.

Yufkayı pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinize yerleştirin.

Sıvı yağ ve haşhaşlı karışımdan 2-3 kaşık üzerine gezdirip fırça ile her yerine gelecek şekilde sürün.

Üzerine bir yufkada daha serin ve tekrar sıvı yağ ve haşhaş karışımından sürün.

Yeşil mercimekli iç harcından koyduktan sonra üzerine bir kat yufka koyarak fırça ile haşhaşlı, sıvı yağlı karışımdan sürün.

180 derecede 30 -35 dakika ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.



