



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI VE MERCİMEKLI BÖREK

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

1 adet ekmek hamuru
50'şer gram margarin ve tereyağı
2-3 çorba kaşığı un
2-3 çorba kaşığı sıvıyağ
İç iin:
100 gram kıyma
1 çay bardağı yeşil mercimek
2 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ekmek hamurunu margarin, tereyağı ve unla birlikte yaklaşık 20 dakika yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve bir gece buzdolabında dinlendirin.

İç iin mercimeği haşlayıp süzün. Kıyma, kıyılmış soğan ve tereyağını bir tavada kavurun. Mercimeği içine katın ve 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve pulbiber ilave edin. Karıştırdıktan sonra tavayı ocaktan alıp, soğumaya bırakın.

Bir gece buzdolabında beklettiğiniz ekmek hamurunu ikiye ayırın. Bir parçasını un serperek merdane ile açın. 30 cm çapında bir fırın kabını sıvıyağ ile yağlayın ve açtığınız hamuru elinizle yayın.

İlınmış iç harcı yayın. Kalan hamuru un serperek merdaneyle açın ve üzerine yerleştirin. Hamurun üzerini dilediğiniz gibi şekillendirip, yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

