KUZU ETLİ SANDAL BÖREĞİ

3 adet yufka
25 gr margarin
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
İç harç için:
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
4 adet sivri biber
1 tutam maydanoz
250 gr kuşbaşı doğranmış kuzu eti
Baharatlar

Bir tavada kuzu etlerını yıkayıp koyalım, ardından etler suyunu bırakıp çekene kadar kavuralım, sonra margarini ekleyelım, margarin erıdıkten sonra doğranmış soğan ve sarımsaklar kavrulur.
İçine ince doğranmış biberler eklenir, kavrulur. Salça eklenip şöyle bir çevrilir. Haşlanmış yeşil mercimek eklenir. Tuz, karabiber, kekik, pulbiber ve istenen baharatlar eklenir, biraz çevrilir Ocağın altı kapatılır, doğranmış maydanoz eklenir.
Sosu için gerekli olan malzemeler bir kasede çırpılır.
Yufkalar tezgaha serilir, önce ortadan 2 ye kesilir. Daha sonra tekrar 3 e bölünür. Yufkalara tek tek sosdan sürülür. Geniş kısmından başlayarak sıkıca rulo şekline yarısına kadar sarılır.
Kenardaki uçlar ortada birleştirilir. Üçgen ucu da 1 parmak boşluk kalana kadar sarılıp, uçların üzerine sarılarak kayık şekli verilir.
Boşluğa iç harçtan doldurulur, kayığın kenarlarına sostan sürülür. 180 °C de pişirilir.