



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEŞTA PİROZKA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

4 adet yufka
2 su bardağı yeşil mercimek
2 adet kuru soğan
Küçük yemeklik doğranmış 1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Pulbiber
Karabiber
8 kaşık tereyağı

Mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra haşlayın. Tavaya sıvıyağı koyup küçük doğranmış soğanı biraz kavurun. Haşlanmış mercimeği ilave edin. Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip bir süre pişirin, ocaktan alın. Tereyağını eritin. 1 yufkayı tezgaha serin, iki kaşık tereyağını yufkanın üzerinde gezdirin. Yufkayı katlayıp açarak her tarafının yağlanmasını sağlayın. Veya yumuşak bir fırçayla da tereyağını yufkanın her yerine yayabilirsiniz. Diğer yufkayı da yağlanmış yufkanın üzerine koyun, aynı şekilde yağlayın. Sigara böreği gibi ama daha büyük üçgenlere kesin. Geniş tarafına mercimekli harçtan koyun. Geniş kenarları 1 cm kadar içe kıvrıp rulo yapın ucunu yapışması için bir kaseye koyduğunuz suya batırıp sarma işlemini bitirin. Harcınız bitene kadar buna devam edin. Bu aşamada isterseniz sarılan börekleri buzluğa kaldırabilirsiniz. Yağlanmış tepsiye veya yağlı kağıt üzerine börekleri dizmeden önce börekleri tek tek suyun altında 1 kaç saniye tutup elinizle hafifçe sıkıp tepsiye yerleştirin. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp. 200 derece ısıtılmış fırına verin. Bizim mercimekli harcımız az geldiği için kalan yufkaların içine doğranmış sucuk, domates, biber koyup aynı şekilde sardıktan sonra ortalarını yumurtaları sürüldükten sonra karnıyarık gibi bıçakla kesip öyle fırına verdik. Yağlanmış tepsiye veya yağlı kağıt üzerine börekleri dizmeden önce börekleri tek tek suyun altında 1 kaç saniye tutup elinizle hafifçe sıkıp tepsiye yerleştirin. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp. 200 derece ısıtılmış fırına verin. Bizim mercimekli harcımız az geldiği için kalan yufkaların içine doğranmış sucuk, domates, biber koyup aynı şekilde sardıktan sonra ortalarını yumurtaları sürüldükten sonra karnıyarık gibi bıçakla kesip öyle fırına verdik.

