



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK BÖREĞİ

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

Hamur için:

1 su bardağı kırmızı mercimek (un haline getirilmiş)

2 yemek kaşığı nohut unu (isteğe bağlı)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İç harcı için:

1 su bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)

1 adet kuru soğan (ince doğranmış)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı kimyon

1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)

Üzeri için:

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Çörekotu veya susam

Kırmızı mercimekleri blender veya mutfak robotundan geçirerek un haline getirin.

Dilerseniz marketten hazır mercimek unu da kullanabilirsiniz.

Mercimek unu, nohut unu, zeytinyağı, su ve tuzu geniş bir kaba alın.

Malzemeleri karıştırarak ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edin.

Gerekirse su veya un ekleyerek kıvamı ayarlayın.

Hamuru dinlenmesi için 15-20 dakika bekletin.

Zeytinyağını bir tavada ısıtın, ince doğranmış soğanları ekleyip kavurun.

Soğanlar pembeleşince biber salçasını ekleyin ve karıştırın.

Haşlanmış yeşil mercimekleri, tuz ve baharatları ekleyerek harcı iyice karıştırın.

Harcı ocaktan alıp soğumaya bırakın. Dinlenen hamuru iki eşit parçaya bölün.

Bir parça hamuru merdane yardımıyla un serpilmiş bir zeminde açın.

Açtığınız hamurun üzerine mercimekli iç harcı eşit şekilde yayın.

Hamurun diğer parçasını açıp harcın üzerine kapatın.

Kenarlarını bastırarak kapatın.

Hazırladığınız böreği yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirin.

Üzerine zeytinyağı sürün ve çörek otu veya susam serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Börek fırından çıktıktan sonra 5-10 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis edin.

Yanında taze yeşillikler veya yoğurt ile harika bir uyum sağlar.



© lezzetler.com tarif no:181094 • adı:Mercimek Boreği • gönderen:dolu • indirme tarihi:31.03.2025 - 09:30