



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK VE HAŞHAŞ EZMELİ BÖREK

- 6 adet yufka
- 2 su bardağı yeşil mercimek (4 su bardağı su eklenerek haşlanacak)
- 2-3 tane orta boy soğan
- 2 kaşık sıvıyağ
- Yarım demet maydonoz
- 1 tutam pul biber, kimyon, karabiber, tuz
- 3 yemek kaşığı haşhaş ezmesi (1.5 su bardağı su ilave edilerek inceltilecek)
- 1 adet böreklerin üzerine sürmek için yumurta

Yeşil mercimeği 4 su bardağı su ile mercimekler yumuşayınca kadar haşlayalım (fazla suyu kalırsa süzelim). Soğanları küp doğrayıp sıvıyağda biraz kavuralım. Sonra içine süzölmüş mercimekleri, kıyılmış maydonoz ve baharatları arzumuza göre ilave edelim. Haşhaşı bir kaseye alalım ve azar azar su ilave ederek kaşıkla karıştırıp inceltelim. Bir yufkayı serelim ve üzerine incelttiğimiz haşhaş ezmesini yüze güzelce sürelim. İkinci yufkayı da ilk yufkanın üzerine serelim. Bu iki kat yufkayı 8 e yada 12 ye bölelim. Yeşil mercimekli harcı yufkaların geniş kenarlarına konup genişçe bir sigara böreği gibi çok sıkı olmadan saralım. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayalım ve buzdolabında bir saat bekletemiz. Pişirmeden önce eğer haşhaşlı karışımdan artarsa böreklerin üzerlerine sürelim. Önceden 170 derece ısıtılan fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: İsterseniz pişirmedeğiniz börekleri dondurucuya koyun, ihtiyaç olduğunda dondurucudan alıp pişirin.

