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 yumuşayıncaya kadar haşlayalım (fazla suyu kalırsa süzelim). Soğanları küp doğrayıp sıvıyağda biraz kavuralım. Sonra içine süzülmüş 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 yüzeye 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 bekletelim. Pişirmeden önce eğer haşhaşlı karışımdan artarsa böreklerin üzerlerine sürelim. Önceden 170 derece ısıtılan fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

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

© lezzetler.com tarif no:111164 • adı:Mercimek ve Haşhaş Ezmeli Börek • gönderen:teşhis • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:54