



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## MERCİMEKLİ BACALI

6 yufka  
3 soğan  
200 gr kıyma (isteğe bağılı)  
2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
1 tutam maydanoz  
Sıvı yağ, tuz, karabiber, kimyon  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 yumurta sarısı

Soğanı doğrayıp sıvı yağla kavurun. Kıymayı, tuz, karabiber ve kimyonu katıp kavurmayı sürdürün, haşlanmış mercimeği, maydanozu ekleyin. Kıyma koymayabilirsiniz. Yufkalardan 4 tanesini tepsi büyüklüğünde kesip yağlanmış tepsinin tabanına yerleştirin. İç harcı üzerine yayın. Diğer yufkaları harcın üzerine koyun. Orta boy bir çemberle böreğin ortasını kesin. Erimiş tereyağı, süt ve yumurta sarısını çırpıp üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında en az yarım saat pişirin.