



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÖREK

3 adet yufka
3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 ufak şişe soda
100 gram tereyağı
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan
1 demet maydanoz
1 orta boy domates rendesi
Tuz
Karabiber

Haşlanmış mercimekleri 2 çorba kaşığı zeytinyağı, soğan ve domates ile iyice pişirin. Daha sonra yufkaları, yumurta, süt, soda, tuz karışımı ile ıslatarak fırına dayanıklı tepsiye dizin. Tam ortasına mercimekli harcı yerleştirin. Kalan yufkaları da mercimeklerin üzerine kat kat dizin ve sosu iyice üzerine gezdirip fırında 40 dakika, 175 derecede pişirin.

