



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ BÖREK

4 adet yufka  
1,5 su bardağı yeşil mercimek  
3-4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılacak)  
1,5 su bardağı süt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Susam

Mercimeği, düdüklü tencerede fazla yumuşatmadan, diriliğini kaybedene dek haşlayın. Sonrasında suyunu iyice süzdürün. 3-4 kaşık sıvıyağda mercimeği, arada bir çevirerek 2 dakika daha kavurun. Ateşten alıp soğutun. Üzerine kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve yumurtanın akını ekleyip, hızla karıştırın. Yufkaları ortadan ikiye bölün. Yarım daire şeklini alan bir yufkaya, önce sütü sonra sıvıyağı fırça ile ayrı sürün. İkinci yarım ay şeklindeki yufkayı üzerine serip, yine süt ve sıvıyağı sürün. Uzun kenarı boyunca mercimekli iç yerleştirin. Yufkaların kenarlarını hafifçe içe doğru çevirip, yufkanın uzun kenarı boyunca rulo yaparak sarın. 10 cm aralıklı kesin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Yağlanmış fırın tepsinde börekleri dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Ardından susamları serpin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında, altı üstü kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

