



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YEŞİL MERCİMEKLI BÖREK

1 su bardağı yeşil mercimek  
3 adet hazır yufka  
yarım çay bardağı sıvıyağ  
yarım demet maydanoz  
1 adet yumurta (Sarısı üzerine)  
tuz  
karabiber  
Arası için;  
1,5 su bardağı süt  
yarım su bardağı sıvıyağ

Mercimekler akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır, suyu süzülür, yarım çay bardağı sıvıyağda birkaç dakika kavrulur, ılıyınca üzerine tuz, karabiber, yumurta akı ve kıyılmış maydanoz eklenir hemen karıştırılır.

Yufkalar yarım daire şeklinde kesilir, yüzeyine süt ve sıvıyağ karışımı sürülür, ikinci yarım yufka üzerine konur, aynı karışım tekrar sürülür. Düz kenarına mercimekli iç konur, fazla sıkı olmayan bir rulo yapılır. Dört parmak eninde kesilir, diğer iki yufkaya da aynı işlem yapılır, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Baston Böreği için tıklayın](#)