



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ BÖREK

1,5 su bardağı yeşil mercimek,  
3-4 çorba kaşığı ayçiçek yağı,  
1 demet maydanoz,  
tuz,  
karabiber,  
1 adet akı ve sarısı ayrılmış yumurta,  
4 adet yufka,  
1,5 su bardağı süt,  
yarım su bardağı ayçiçek yağı,  
arzuya göre susam

Mercimekleri, basınçlı bir tencerede fazla yumuşatmadan, diriliklerini kaybedene dek haşlayalım. Sonrasında suyunu iyice süzdürelim. 3-4 kaşık ayçiçek yağında mercimekleri, arada bir çevirerek 2 dakika kavuralım. Ateşten alıp soğutalım. Üzerine kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve yumurtanın akını ekleyip, hızla karıştıralım. Yufkaları yarıdan keselim. Yarım daire şeklini alan bir yufkaya, önce sütü sonra ayçiçek yağını fırça ile ayrı sürelim. İkinci yarım ay şeklindeki yufkayı üzerine serpip yine süt ve ayçiçek yağı sürelim. Uzun kenarı boyunca mercimekli iç yerleştirelim. Yufkaların kenarlarını hafifçe içe doğru çevirip, yufkanın uzun kenarı boyunca rulo yaparak saralım. 10 cm. aralıklı keselim. Diğer yufkalara da aynı işlemi uyguluyalım. Yağlanmış fırın tepsisine börekleri dizelim. Üzerlerine yumurta sarısını sürelim. Ardından susamları serpiştirelim. 220 derece ısıtılmış fırında, altı üstü kızarana dek pişirelim.