



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKİ BÖREK

1 bardak haşlanmış mercimek
2 adet soğan
2 adet yufka
1 adet yumurta
yarım çay bardağı sıvıyağ
tuz
kırmızı biber
karabiber

Yağ tavada kızartılır ve ince ince doğranmış soğanlar pembeleşinceye kadar bu yağda kavrulur. Üzerine haşlanmış mercimek, tuz, kırmızı biber ve karabiber eklenip, ateşten indirilir. Yufkalar üçgen şeklinde 8'e bölünüp içlerine bu karışım bölüştürülüp konur ve kenarları iyice kapatılır. Bunların üzerine çırpılmış bir yumurta sarısı sürülerek 200 derece sıcaklıktaki fırına sürülür. Üzeri iyice kızarıncaya çıkarıp, sıcak olarak servis yapılır.

ML® Mercimekli Çörek (görsel)