



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÖREK

- 3 yufka
- 1/2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 10 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 2 soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Üzeri için;
- 1 yumurtanın sarısı

İnce doğranmış soğanları 5 yemek kaşığı ayçiçeği yağında pembeleşinceye kadar kavurun. Haşlanmış mercimek, tuz ve karabiberi ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Bir yumurtanın sarısını ayırın. Kalanları çırpıp, süt ve 5 yemek kaşığı ayçiçeği yağını ilave edip karıştırın. Yufkaların arasına yumurtalı harçtan sürerek üst üste yayın. Üçgen şekilde keserek 12 parçaya ayırın. Her birinin geniş kenarına mercimekli harçtan paylaşırıp, kenarlarını kapatarak sigara böreği gibi sarın. Yağlanmış fırın tepsinine dizip, üzerilerine yumurta sarısı sürün. 170 derece fırında pişirin. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 01.10.2014