



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BÖREK

- 4 yufka
- 1 su bardağı haşlanmış mercimek
- 1 soğan
- 1 haşlanmış patates
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Haşlanmış mercimeği, rendelenmiş soğanla harmanlayın. İçine ezilmiş patatesi ekleyin. Su, süt ve yağı bir kaptan çırpın. Yayıdığınız yufkayı bu karışımla ıslatın. İkinci yufkayı üzerine yerleştirin. İç malzemeyi bir şerit gibi koyup rulo şeklinde sarın. Tepsiyeye dizin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Yağını az koyduğumuz için diyet yapanlar için uygun bir börek türüdür.