



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ BÖREK (MİLFÖY)

<https://yemek.name>

4 adet milföy hamuru  
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
2 yemek kaşığı zeytinyağ  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 adet yumurta sarısı  
2 çay kaşığı susam  
Tuz  
Karabiber

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında yumuşamaları için 10 dakika bekletin.

Fırını 200 °C'ye ayarlayarak ısıtın.

Kuru soğanı ince ince doğrayın.

Sıvıyağ eklediğiniz tencerede soğanı pembeleştirin, üzerine salçayı ekleyin, kokusu çıkıncaya kadar kavurun.

Haşlanmış yeşil mercimeği ekleyin.

Tuz ve karabiber ekleyerek 2-3 dakika kısık ateşte pişirin.

Yumuşayan milföy hamurlarını bir merdana yardımıyla açarak daha büyük kareler yapın.

Hamurların ortasına mercimekli harçtan koyarak kenarlarından bohça gibi katlayın.

Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürün, susam serpiştirin.

Önceden ısıttığınız fırında böreklerin üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.



