



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÖREK

Hamur için:

3 su bardağı un

Yarım su bardağı sıvıyağ

1 yumurta

1 çay kaşığı kabartma tozu

Yarım su bardağı su

1 tutam tuz

İç malzemesi:

1 su bardağı yeşil mercimek

2 su bardağı su

2 soğan

2 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Unun ortasını havuz gibi açıp sıvıyağ, yumurta, kabartma tozu, su ve tuz ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın. Top şeklinde kapatıp üzerini nemli bezle örtün ve 10 dakika dinlendirin. Mercimeği yıkayın ve 2 bardak su ile yumuşayınca kadar haşlayıp süzün. 2 kaşık sıvıyağı tencerede kızdırın. Soğanı kıyıp pembeleştirin. Mercimek, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın, birkaç dakika sonra ateşten alın. Hazırladığınız hamuru sekiz eşit parçaya ayırın. 15 cm eninde kare şeklinde açın. İçlerine mercimekli karışımı paylaşın. Hamurların 4 ucunu ortada birleştirip kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp hafifçe yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.