



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BÖREK

Hamuru için:

4 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar ılık su

İçi için:

1 su bardağı ıslatılmış yeşil mercimek

1 adet soğan

2 kaşık zeytinyağı

Tuz

Karabiber

İsteğe göre yarım demet maydanoz

Arasına:

100 gr. tereyağı

1/2 çay bardağı kadar sıvıyağ

Islatılmış mercimek yumuşayana kadar haşlayın. Soğanı yağla birlikte kavurun. Suyu süzölmüş mercimeğı ilave edin. Baharatları ve istenirse maydanozu koyup içini hazırlayın. Hamur malzemelerinden yumuşak bir hamur yapın. En az yarım saat kadar dinlendirin. Hamuru 16 parçaya bölüp yuvarlayarak hafif unlu tezgâha dizin. Bu arada tereyağını kısık ateşte eriterek sıvıyağ ile karıştırın. Bezelerin yarısını merdane ile unlu tezgâhta tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Her katında aralarına yağ sürerek üst üste yerleştirin. 8'inci parçadan sonra yağ koymayın. Hamuru önce merdane sonra oklava ile açılabilirdiğı kadar ince açın. Üstünü yağlayarak harcın yarısını fotoğraftaki gibi iki ucuna genişçe yayın ve ortaya doğru sarın. Ortadan keserek iki parça elde edin. Parçaları etrafında yuvarlayarak hafif yağlanmış tepsiye ortadan başlayarak dolandırarak yerleştirin. Kalan diğör 8 bezeyi de aynı şekilde açın ve en üstteki hariç aralarını yağlayın. Kalan malzemeyi ekleyip aynı işlemleri tekrar ederek tepsiye yerleştirin. Üzerine kalan katı sıvıyağ karışımından sürerek ısıtılmış 200C li fırında üstü kızarana kadar pişirin.