



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÖREK

2 adet yufka
1 adet yumurta
1 su bardağı yeşil mercimek
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
250 gram kıyma
Çörekotu

Mercimekleri haşlayın ve süzün. Bir tavaya 1 çorba kaşığı zeytinyağı koyup küp küp doğradığınız soğanları kavurun. İçerisine kıymayı ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun. Üzerine mercimekleri de ekleyin ve altını kapatın. Yufkayı açın ve yağlayın. Sigara böreği şeklinde kesin. Hazırladığınız mercimekli harçtan koyup sarın. Yumurta sarısı ve çörekotu serpip üzerine bıçakla çizik atın. Kızarana kadar fırınlayın.

[ML® Mercimekli Börek Videosu](#)
