



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ BÖREK

- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 1 Kg. yufka
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet sivri biber
- 2 Adet soğan
- 1 Su Bardağı mercimek
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Çay Bardağı sıvıyağ
- 50 Gr Sana Klasik

Mercimekler biraz haşlanır. soğan sivri ber sıvı yağ ile kavrulur.mercimekler ilave edilir. Biraz daha kavrulur. Baharatlar tuz ilave edilir. Yufka serilir, sana ,sıvıyağ, süt karışımı yufkanın üzerine sürülür. dörde kesilir. mercimekli harç konur sigara böreği gibi sarılır. üzerine yumurta sürülür.
