



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ BÖREK

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım paket kabartma tozu

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

1 su bardağı yeşil mercimek

2 çorba kaşığı tereyağı

3 sap taze soğan

150 gram beyaz peynir

2 adet haşlanmış patates

2 yumurta

1 çay bardağı süt

Öncelikle hamuru yoğurmak için tüm malzemeyi bir kabın içine alın ve yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. Hamuru unlanmış bir zeminde güzelce açın. Büyük üçgenlere bölün. Üzerine haşlanmış yeşil mercimeği, beyaz peynir ve haşlanmış patatesi iri parçalar halinde yerleştirin. Taze soğanı irice doğrayıp yerleştirin. Böreği rulo yapıp gül şekli verin. Diğer bir tarafta yumurta, süt ve unu çırpın. Bu karışımı tepsiye yerleştirdiğiniz böreklerin üzerine sürün. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişip fırından alın. Ilık halde servis yapın.



Fotoğraf "naturell" tarafından gönderildi. 27.08.2014