



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MERCİMEKLİ DÜRÜM BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı yeşil mercimek
2 adet soğan
2 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı siviyağ
1 çay bardağı ceviz içi
Tuz, karabiber

Mercimeği aksamdan ıslatıp, üzerini örtecek kadar su ilave edip, haslayıp, süzün. Tavada 3 çorba kaşığı siviyağı kızdırıp, ince doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Mercimek, dövülmüş ceviz içi, tuz ve karabiber ilave edip, karıştırın. Yumurtalardan birinin sarısını ayırın. Kalan yumurtaları, süt ve siviyağı karıştırın. Yufkaları yayıp üzerine harç sürüp, ikiye katlayın. 6 eşit üçgen parçaya bölün. Uzun kenarına iç koyup, rulo haline getirin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, 200°C ısıtılmış fırında kızarana kadar pisirin.

[ML® Dürüm Böreği için tıklayın](#)

[ML® Dürüm Böreği \(görsel\)](#)