



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERCİMEKLİ DÜRÜM BÖREĞİ

### Malzemeler

6 adet yufka

Harcı İçin

2 su bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)

2 adet iri kuru soğan

1 su bardağı ceviz

Tuz, karabiber, kırmızı biber

Yufkaya Sürmek İçin

1 su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

2 yumurta

Tuz

Üzeri İçin

Yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

### Yapılışı

Soğanları küp küp doğrayarak sıvı yağda kavrulur. Haşlanmış mercimeği ilave edip kavurmaya devam et. Dövmüş cevizi mercimeklerin üzerine ekleyip karıştır. Tuzunu ve baharatını ilave edip harcı soğumaya bırak. Derin bir kaba yumurtayı, sütü, sıvıyağı, tuzu koyup karıştırılır. Yufkanın birini tezgahın üzerine düzgünce ser. Sütlü karışımı yufkanın her yerine fırçayla sürüp ortadan ikiye katla. Yufkayı 3 parçaya kes. Kestiğimiz her parçanın içine tekrar sütlü karışım sürüp mercimekli harçtan yufkanın geniş kenarına koyup geniş rulo şeklinde sar. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış şekilde tepsiye diz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam veya çörekotu serpiştir. Isıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişir.