



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ GÖZLEME (HAZIR YUFKA)

<https://www.elele.com.tr>

1 havuç
1.5 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
4 yufka

Havucun kabuklarını soyun. Rendeleyip bir kaba alın. üzerine mercimek, zeytinyağının yarısını ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın. Bütün bir yufkanın kenarlarını içe doğru katlayıp dikdörtgen şekline getirin. Üzerine mercimekli karışımı ekleyin ve kare şeklinde katlayın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Tavaya çok az zeytinyağı dökün ve zeytinyağı ısınınca gözlemeyi tavaya alıp iki tarafını da kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın çekirin. Üçgen dilimler kesip sıcak servis yapın.

