



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ HAŞHAŞLI BÖREK

- 3 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık süt
- 5 çorba kaşığı sıvı yağ
- İç i için:
- 1 su bardağı ezilmiş haşhaş
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı haşlanmış mercimek
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Derin bir kabın içine unu, mayayı, tuzu koyup harmanlayın. Üzerine yağı, ılık sütü ekleyip yumuşak bir hamur tutun. Bu hamurdan 15 beze ayırıp 20 dakika dinlendirin. Her bezeyi açıp üzerine ezilmiş haşhaş ve sıvı yağı karıştırıp sürün. Rulo yapın. 3 parmak kesin. Kesilmiş her rulo hamurunu da tabak büyüklüğünde açın. İç malzemeleri için haşlanmış mercimeği pul biberle karıştırıp içine koyun. Kalınca katlayıp sarın ve tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Daha sonra sıcak olarak ikram edin.