



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ KAKULELİ ÇITIR BÖREK

### BÖREK MALZEMELERİ

350 gr yeşil mercimek

1 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

½ çay kaşığı toz zerdeçal

1 yemek kaşığı mavi haşhaş

1 tatlı kaşığı toz kakule

1 yemek kaşığı Sana Hamurışı

2 yemek kaşığı kuru üzüm veya kuru yaban mersini

Tuz

Karabiber

2 yemek kaşığı nar ekşisi

6 adet yufka

### BÖREK SOSU İÇİN

240 gr eritilmiş Sana Hamurışı

160 gr sıvı yağ

12 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı sirke

2 paket hamur kabartma tozu

Kuru soğanı, küp küp doğrayın. Sarımsağı ince ince kıyın.

Bir tavada 1 kaşık Sana Hamurışı ile soğan ve sarımsağı kavurun.

Bir tencere içinde ayıklanmış, yıkanmış ve süzölmüş yeşil mercimeği, bol tuzlu suda haşlayın. Bir taşım kaynadıktan sonra altını kapatın, mercimeği haşlama suyunda soğumaya bırakmak, mercimeğin diri kalması açısından önemlidir.

Soğan karamelize olduktan sonra, mercimek, kakule, üzüm, zerdeçal, mavi haşhaş, tuz ve karabiber ile harmanlayın. Bu noktada arzu ederseniz içine biraz nar ekşisi ekleyebilirsiniz. İç harıcımız artık hazır.

Yufkayı ıslatmak için eritilmiş SANA Hamurışı, sıvı yağ, un, sirke ve kabartma tozunu bir çırpıcı yardımı ile çırpın. Yufkayı tezgah üzerine açarak, hazırladığınız börek sosunu tüm yufkaya bir fırça yardımı ile sürün ve yufkayı ikiye katlayın.

İç malzemeyi yufkanın üst kısmına koyun ve rulo yapın. Yufka harcından yine fırça ile rulonun üst bölümüne sürün ve bir kez daha katlayın.

Katlanmış her ruloya börek sosunu yedirin ve rulo tamamen kapandığında bir bıçak yardımı ile ufak dilimler kesin.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürerek, 185 derece sıcaklıktaki fırında yaklaşık 35 dakika, veya üzeri renk alana kadar pişirin.

