



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ KIYMALI BÖREK

4 su bardağı un  
1 paket instant maya  
1 çay bardağı sulu yoğurt  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 yumurta akı  
Tuz, su  
İçi için:  
3 soğan  
200 gram kıyma  
2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
1 tutam maydanoz  
Sıvı yağ, karabiber, kimyon  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı

Unu karıştırma kabının içine alın. İnanstant maya, yoğurt, tereyağı, yumurta akı, tuz ve biraz su katıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Mayalanması için dinlendirin. İç harcı için soğanı ince bir şekilde doğrayıp sıvı yağ ile kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kimyon katın. Kapatmaya yakın haşlanmış mercimeği ekleyin. Kavrulduktan sonra ince doğranmış maydanozu ilave edip karıştırın. Dinlenen hamuru 2 bezeye bölün. İlk hamuru tepsimiz büyüklüğünde açıp yağlanmış tepsinin tabanına yerleştirin. İç harcı üzerine döküp yayın. Diğer hamuru da açıp harcın üzerine koyun. Biraz ortasından yuvarlak açın ve yumurta sarısı sürüp biraz daha mayalandırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.