



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ MISIR UNU BÖREĞİ

Posta Gazetesi

Hamur için:

4 su bardağı un  
1,5 su bardağı mısır unu  
2 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta  
2 çay bardağı ılık su  
Tuz

Arası için:

Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı yoğurt  
2 adet yumurta

Mercimekli harç:

3 çorba kaşığı sıvı yağ  
2 adet kuru soğan  
4 adet çarliston biber  
1 su bardağı mercimek  
1 çorba kaşığı pul biber  
1 çorba kaşığı kekik

Arası için, süt, sıvı yağ, yoğurt ve yumurtayı çirpin.

Harcı için, sıvı yağda küp doğranmış soğan ve biberi kavurun. Mercimeğin üzerine dört parmak çıkana kadar su koyun. Yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzerek, kavrulmuş soğanlar ve baharatlarla harmanlayın.

Hamur malzemelerini geniş bir kaseye koyun. Azar azar suyu ekleyerek elastik bir hamur hazırlayın. Gerekirse azar azar un ya da su ekleyin.

Unlanmış tezgahta, bıçak sırtı kalınlığında, yufkalarınızı açın. Arasına sütlü karışımı sürerek kat kat yufkalarınızı yerleştirin. Tam ortaya mercimekli harcınızı koyun.

En üste gerekirse sıvı yağ ekleyerek sütlü karışımın kalanını dökün. 180 derecede ısıtılmış fırında, kızarana kadar pişirin.



