



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PATATESLİ BÖREK

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

2 su bardağı un
Yarım su bardağı su

Tuz

İç harcı için:

1 çay bardağı yeşil mercimek

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

2 adet çarliston biber

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı kişniş

1 çay kaşığı kırmızıbiber

1 çay kaşığı köri

5 diş sarımsak

Mercimeği 2 su bardağı suda haşlayın ve süzün. Ayrı bir tavada, soğanı, ince doğranmış biberi ve sarımsağı ince ince kıyın. Tüm malzemeyi birleştirin ve harmanlayın.

Hamur malzemelerini karıştırın ve yoğurun. Elinize yapışmayan esnek bir hamur elde etmek için un veya suyu azar azar ekleyebilirsiniz. Hamurunuzdan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartarak, unlanmış tezgahta bıçak sırtı kalınlığında açın. Hazırladığınız harcı, yufkaların kenarına koyarak geniş şekilde sarın ve yağlanmış fırın tepesinde yan yana dizin.

Oda sıcaklığında, bir saat bekletin. Üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ sürerek, 170 derecede, kızarana kadar pişirin.

