



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ POMAK BÖREĞİ (MİLFÖY)

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

- 8 adet milföy
- 2 su bardağı haşlanmış mercimek
- 2 adet sivribiber
- 2 adet taze sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet tavuk bulyon
- Bir miktar karabiber
- 1 adet yumurta sarısı

Zeytinyağını kızdırıp kuru soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Soğanlar pembeleşince doğranmış sivribiberleri, haşlanmış mercimeği, kıyılmış sarımsakları, kuru naneyi, kırmızı pul biberi, tavuk bulyonu, karabiberi ve az suyu ilave edip pişirin. Harcı soğutup milföy hamuruna sarın. Üzerine yumurta sarısı sürerek haşhaş ya da çörek otu serpiştirin. 185 dereceye ayarladığınız fırında kızarana kadar pişirin.

