



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ PUF BÖREK

Malzemeler :

Milföy hamuru 9 Adet

Yumurta sarısı ve susam 1 Adet

Harcı :

Dana eti 150 Gr

Yeşil mercimek 1 1/2 Su Bardağı

Kabak 1 Adet

Havuç 1 Adet

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Kurunane 1 Tatlı Kaşığı

Dereotu 1/2 Demet

Karabiber 1 Çorba Kaşığı

Tuz Az

Sosu İçin :

Sivribiber 2 Adet

Domatesli-soğanlı çeşni 3 Yemek Kaşığı

Ilık su 1 1/2 Su Bardağı

Komili Riviera zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

YAPILIŞI:

- 1- Yayvan bir tencerenin içine Komili Riviera zeytinyağını koyup kızdırın. İçine şerit doğranmış 150 g dana etini ilave edip kavurun. Daha sonra içine rendelenmiş 1'er adet havuç ve kabağı ekleyip pişirmeye devam edin.
- 2- En son olarak harcın içine bir gece önceden ıslatıp haşladığınız 1 1/2 su bardağı yeşil mercimeği, 1 tatlı kaşığı kuru naneyi, 1/2 demet kıyılmış dereotunu, 1 çorba kaşığı karabiberi ve az tuzu ilave edip bir taşım kavurduktan sonra harcı soğuması yayvan bir tabağa alın.
- 3- Sosu için yayvan bir tavada Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp içine tohumlarını çıkarıp ince ince doğradığınız sivri biberleri ilave edip kavurun. Biberler yumuşadıktan sonra Domatesli-soğanlı çeşniyi ve 1 1/2 su bardağı ılık suyu ilave edip sos kıvamına gelene kadar bir taşım kaynatın.
- 4- Milföy hamurlarını buzluktan çıkarıp 5 dakika oda sıcaklığında bekletip hamurların içine soğumuş harçatan koyup bohça gibi kapatıp fırın tepsisine dizin.
- 5- Bohçaların üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp susam serpin.
- 6- Mercimekli kız bohçalarını önceden 200 derecede kızdırdığınız fırında 20-25 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin.
- 7- Servis tabağının ortasına hazırladığınız Domatesli-soğanlı çeşnili sostan koyup sosun üzerine mercimekli puf börekleri koyup taze dereotu yaprağı ile süsledikten sonra servis edin.