



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ RULO BÖREK

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

1 adet yufka  
1.5 kahve fincanı haşlanmış mercimek  
1 adet taze soğan  
Keçi peyniri  
1 adet yumurta  
Zeytinyağı  
Susam

Yufkayı yağlayın. İkiye katlayıp dört parmak eninde şeritler kesin. Peynir, mercimek ve doğranmış taze soğanla iç hazırlayın. Yufka şeritlerinin birer ucuna bu içten koyun, rulo şeklinde sarın. Üzerlerine yumurta sürüp susam serptikten sonra 180 dereceye ısıtılmış fırına atın.

