



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ RULO BÖREK

3 bardağı un
1/2 su bardağı sıvıyağ
2 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
İçerik için :
500 gr. yeşil mercimek

Mercimeği haşlayarak yumuşatınız, isterseniz için, kıyılmış soğan, rende domates ve maydanoz da katalırsınız. Unun ortasını açarak yağ, yumurta (birinin sarısı hamurun üstüne sürülmek için ayrılacak), kabartma tozu, tuz ve bir kahve fincanı su ilâvesi ile orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız.

Hamuru 3-4 mm. kalınlığında 25 cm. eninde dikdörtgen açınız. Uzun kenarından ruletle 1/2 cm. genişliğinde 2-3 şerit çıkartınız. Hamurun ortasına uzunlamasına içi yayıp karşılıklı uzun kenarlar 2-3 parmak üst üste gelecek şekilde kapatınız.

Ters çevirerek tepsiye yerleştiriniz. Şeritleri üzerine çapraz koyarak süsleyiniz. Üzerine yumurta sarısı sürüp orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz.