



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.

