



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ RULO BÖREK (YUFKA)

Emine Beder

3 yufka

1 ay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

İçi için:

1,5 su bardağı yeşilmercimek

5 orba kaşığı sıvı yağ

1 demet maydanoz

tuz

karabiber

Mercimekleri birkaç su yıkayıp basınçlı bir tencereye alalım. Üzerlerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyip, mercimekleri fazla yıpratmadan yumuşayana dek haşlayalım. Haşlanan mercimekleri süzgece alıp suyunu süzelim. Tavaya sıvı yağı alıp mercimekleri ekleyip 2-3 dk. karıştırarak kavuralım ve ateşten alalım. Bir yufkayı serelim. Üzerine fırça yardımıyla süt ve sıvı yağ sürelim. Üzerine ikinci yufkayı serip tekrar süt ve sıvı yağ sürelim. Onun üzerine üçüncü yufkayı serip, yufkaları sigara böreğı keser gibi 8 eşit üçgen parça elde edecek şekilde keselim. Yufkaların geniş kenarlarına mercimekli harcı paylaştıralım ve karşılıklı sivri kenarlarını hafifçe içe doğru döndürüp rulo yaparak saralım. Yufka rulolarının üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Börekleri önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim ve hemen fırından çıkaralım.

Not: Börekleri pişer pişmez fırından almazsanız, kabarıklıklarını ve ıtırlıklarını kaybederler.