MERCİMEKLİ RULO BÖREK (YUFKA)

Emine Beder

3 yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
İçi için:
1,5 su bardağı yeşilmercimek
5 çorba 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 böreği 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° ısılı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim ve hemen fırından çıkaralım.

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

© lezzetler.com tarif no:54329 • adı:Mercimekli Rulo Börek (yufka) • gönderen:Ayşe'm • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:41