



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ SİĞARA BÖREĞİ

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
3 adet hazır yufka
Kızartma yağı

Mercimek haşlanır ve süzülür. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine haşlanmış mercimek, tuz ve salça eklenir. Biraz daha kavrulur, ateşten alınır. Yufkalar üst üste konur. Her yufka 8 üçgen parçaya kesilir. (toplam 24 parça) Yufkların geniş kenarına mercimekli iç konur, sağdan ve soldan kapatılır. Daha sonra rulo yapılır, ucu ısıtılarak yapıştırılır. Hazırlanan börekler kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.