



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TEPŞİ BÖREĞİ

4 adet yufka

İç için:

1 su bardağı yeşil mercimek

1 adet soğan

Yarım tatlı kaşığı pul biber

Yarım tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı salça

1 çay bardağı sıvıyağ

Sıvı malzemesi

2,5 su bardağı süt

1 adet yumurta

1 su bardağı sıvıyağ

Önce iç hazırlanır; soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine haşlanmış mercimek ve diğer iç malzemeleri eklenir. 5 dakika sonra ateşten alınır. Yağlanmış tepsiye birinci yufka buruşturularak bırakılır. İkinci yufka yerleştirilir. Soğumuş iç yayılır. Üçüncü yufka konur. Sıvı karışımdan konur. Son yufka düzgün bir şekilde bırakıldıktan sonra kalan sıvı karışım gezdilir. Kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
