



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ TEPŞİ BÖREĞİ

4 adet yufka
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
İç için:

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay bardağı tuz

Mercimek düdüklüde yumuşayana kadar haşlanır. Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. Üzerine suyu süzölmüş mercimek, tuz ve pul biber katılır, 2-3 dakika daha çevrilir. İç ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Süt, yumurta ve sıvıyağ bir kaptaki çırpılır. Tepsi yağlanır, ilk yufka tepsiye buruşturarak yerleştirilir. Üzerine sütlü karışımdan gezdirilir. İkinci yufka da buruşturarak konur. Mercimekli iç yayılır. Üzerine kalan 2 yufka aralarına sütlü karışım koyarak aynı şekilde hazırlanır. Kalan sütlü karışım en üste dökölür. Börek kare kare kesilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.