



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI MERCİMEKLİ BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı su
1 adet soğan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı salça
Yarım çay bardağı dövülmüş ceviz
1 adet yumurtanın akı
Tuz
Karabiber
Yufkaların arasına sürmek için:
225 gram margarin
1 şişe soda
1 adet yumurta
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Haşhaş

Yeşil mercimeği bir gece öncesinden ıslatın. 2 su bardağı su ile haşlayın ve süzün. İnce kıyılmış soğanı sıvı yağda kavurun. Salçayı ilave edip kavurmaya devam edin. Yeşil mercimek, ceviz, tuz ve karabiber ekleyin. Bütün malzemeyi karıştırıp, tencereyi ocaktan alın. İlininca yumurta akını ilave edin. Aynı bir tavada margarini eritin. İlininca soda ve çırpılmış yumurtayı ilave edip karıştırın. 3 adet yufkayı tezgahın üzerine yayın ve aralarına sodalı karışımdan sürün. Yufkaların ortasından boylamasına kesin. Enlemesine 4 eşit parçaya kesin. Toplam 8 adet parça elde edin. Her bir parçanın ortasına yeşil mercimekli harçtan koyun ve bohça biçiminde katlayın. Yağlanmış fırın tepsisine ters çevirip yerleştirin. Kalan sodalı harcı da üzerlerine sürün. Bu şekilde 5 dakika bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

