



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SODALI MERCİMEK BÖREĞİ

3 YUFKA
1 SU BARDAĞI MADEN SUYU
1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
2 YUMURTA (BİRİNİN SARISI AYRILIR)
SUSAM
İÇİ İÇİN:
2 SU BARDAĞI YEŞİL MERCİMEK
1 ORTA BOY SOĞAN
1/2 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA
1 DEMET MAYDANOZ
5 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
TUZ
KARABİBER

Mercimekleri birkaç su yıkayıp basınçlı bir tencereye alalım. Üzerini 2 parmak aşacak kadar su ekleyerek mercimekleri fazla yıpratmadan yumuşayana dek haşlayalım. Haşlanan mercimekleri süzgece alıp suyunu süzelim. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip birkaç kez çevirelim. Mercimekleri, tuzu, karabiberi kıyılmış maydanozu ekleyip karıştırarak ateşten alalım. Bir kaptaki sodayı, yumurtaları, sıvı yağı çırpılarak karıştıralım. Üç yufkanın aralarına fırça yardımıyla sodalı harcı sürerek üst üste serelim. Yufkaları sigara böreği keser gibi keserek 8 eşit üçgen parça elde edelim. Yufkaların geniş kenarlarına bir kaşık mercimekli harç koyalım, yufkanın karşılıklı iki sivri ucunu hafifçe içe doğru döndürüp rulo yaparak saralım. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp üzerlerine yumurta sarısı sürerek susam serpeyim. Önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirdim ve hemen fırından çıkaralım.