



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI MERCİMEK BÖREĞİ

5 adet orta boy soğan
1 su bardağı yeşil mercimek
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım kalıp beyaz peynir
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Tuz
Karabiber
Çörekotu
Susam

Soğan söğüş olarak doğranır. 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ile kavrulur. Yeşil mercimek haşlanır. 3 yumurta küçük kasede çırpılır. Beyaz peynir çatalla ufalanır. Tereyağı eritilir. Çörek otu ve susam dışındaki malzemeler karıştırılır. Üzerine çörek otu ve susam serpilir. 180 derecedeki fırında, 50-60 dk. pişirilir.