



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOSUN BÖREĞİ

1 kase haşlanmış mercimek,
2 çorba kaşığı sıvıyağ,
1 adet soğan,
tuz,
karabiber,
125 gram margarin,
2 çorba kaşığı haşhaş,
1 adet yumurta sarısı.
Üzerine:
1 çay bardağı haşhaş.
Hamuru için:
1 çay bardağı sıvıyağ,
1 su bardağı ılık su,
1 çay kaşığı kabartma tozu,
aldığı kadar un

Mercimeği, yemeklik doğranmış soğanla birlikte sıvıyağda sote edin. Tuz ve karabiber ilave edip soğumaya bırakın. Bu arada hamuru hazırlayın. Bunun için sıvıyağı, ılık su ve kabartma tozuyla karıştırın. Azar azar un ilave edin. Yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika dinlendirin. Ufak bezeler koparın. Oklavayla tepsi büyüklüğünde açın. Eritilmiş margarinle haşhaşı karıştırın. Yufkaya sürün. Yufkayı enine 4 parmak kalınlığında kesin. Kesilen parçaları kıvrıp, buzdolabına alın. 10 dakika bekletin. Dolaptan çıkardığınız yufkaları merdane ile tekrar açın. 15 cm.'lik kareler halinde kesin. Ortalarına mercimekli içten koyun. Ek yerleri tepsiye gelecek biçimde boylamasına ikiye katlayın. Yumurta sarısını çırpın. Yufkaların üzerine sürün. Haşhaş serpin, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.