



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOSUNUM BÖREĞİ (KÜTAHYA)

1 adet yumurta
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 su bardağı maden suyu
125 gram tereyağı
Haşhaş
Aldığı kadar un
İç harcı için:
1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
Karabiber
Tuz

Soğanı yemeklik doğrayın.
Mercimek ve doğranmış soğanı sıvı yağda kavurun.
Üzerine tuz ve karabiber ekleyin.
Hamuru için haşhaş hariç malzemeleri kaba alıp yoğurun.
Daha sonra 8 parçaya bölün. Her parça bir tabak büyüklüğünde açıp yağlayın. Ardından haşhaşlayıp katlayın.
Açtığınız hamurları buzdolabında 1 saat bekletin.
Katladığınız her parçayı açın ve 4'e bölün.
İçine de mercimekli harcı ekleyip sarın.
Ardından tepsiye dizip fırına verin.

