



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ BÖREK

2 adet yufka
1 su bardağı yeşil mercimek
1 çay bardağı sıvı yağı
1 çay bardağı su
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1/2 demet maydanoz
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber

Mercimekleri haşlayıp süzün. Rendelenmiş soğanı tereyağında kavurun. Salça ve sivri biberleri de ekleyip pişirin. Baharatları ve kıyılmış maydanozu katıp ocaktan alın. Su ve yağı karıştırın. Yufkaları, aralarına su ve yağ karışımından sürerek üst üste koyun ve üçgenler halinde kesin. Geniş tarafına mercimekli içten koyup sarın ve tepsiye dizin. Fırında 35 dakika pişmeye bırakın.

