



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ BÖREK

1 paket yufka
Haşlanmış yeşil mercimek
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
Karabiber
Pul biber
Tuz
Sosu için:
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı soda
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yeşil mercimekli börek tarifi için soğanları doğrayıp sıvı yağda soteleyin.
Salçayı ,mercimeği ve baharatları ekleyip biraz kavurduktan sonra ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
Bir kaptı yoğurt, sıvı yağ, sodayı karıştırın. Yufkanın bir tanesini açın.
Üzerine sostan sürerek 2' ye katlayın.
Mercimekli harçtan bir miktar koyup rulo yapın.
Tüm yufkaları bu şekilde bitirelim.
Yeşil mercimekli börekleri yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
Üzerine yumurta sarısı sürerek istediğiniz gibi susam, çörek otu ile süsleyin.
200 derecede kızarana kadar pişirin.

