



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ BÖREK

Yarım kg yeşil mercimek
1 baş kuru soğan
250 gr margarin
1 kg yufka
1 yumurta
1 bardak sıvı yağ
1 bardak su
2 yemek kaşığı yoğurt
tuz
karabiber

Mercimeği ayıklayıp yıkadıktan sonra, bir tencerede bir kaşık margarinle ince kıyılmış soğan kavrulur. Yıkamış mercimek ve 2 bardak soğuk su ilavesiyle mercimekler iyice yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirilir. Tuzu ve karabiberi katılıp soğumaya bırakılır. Daha sonra ayrı bir kaptaki eritilmiş 250 gr margarin (1 paket), 1 bardak su iyice karıştırılır. Yağlanmış tepsiye 1 kat yufka yayılır, üzerine margarin-su karışımından sürülür, hazırlanan mercimek içi yayılır. Yaklaşık 5 yufka aynı şekilde üst üste yerleştirildikten sonra en üstteki yufkanın üzerine, yoğurt, yumurta ve yağ ile hazırlanan karışım sürülür. Sıcak fırında kızarıncaya kadar bekletilen börek, kare kare kesilerek servis yapılır.

Not: Arzu edilirse yufka yerine katmer hamuru ya da normal hamur hazırlanıp, tek tek açılıp ortalarına iç konarak aynı işlem yapılabilir.

[ML© Mercimekli Börek Videosu](#)