



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ BÖREK

3 yufka
1.5 bardak yeşil mercimek
1 soğan
1 kaşık salça
3 kaşık sıvı yağ
2 kaşık margarin
Biraz haşhaş

İlk olarak yeşil mercimeğimizi haşlıyoruz. Küçük küçük doğradığımız soğanımızı sıvı yağda kavuruyoruz. Salçamızı ekliyoruz. Yeşil mercimeği ekleyip bir iki kere çevirdikten sonra tuzunu atıp altını kapatıyoruz. Masaya yada tezgaha serdiğimiz yufkanın yarısına erittiğimiz margarinden sürüp yufkamızı ikiye katlıyoruz. Katlanınca düz kalan yufka kenarına mercimekli harçtan ince bir sıra halinde koyuyoruz, rulo yapıyoruz. Yaptığımız ruloyu bıçakla 2-3 parmak aralıklarla kesiyoruz. Yağlanmış tepsimize diziyoruz. 1 kaşık yağ ve 1 kaşık haşhaşı karıştırıp bir fırça yardımıyla böreklerin üzerine sürüyoruz. 175°C de 20-25 dakika pişiriyoruz.