



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ BÖREK

3 adet yufka
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 çay bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı ezilmiş haşhaş
1 soğan
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
Maydanoz
2 sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı

Mercimekleri haşlayıp süzün. Bir tavaya yağı döküp üzerine rendelenmiş soğanı ekleyip 3 dakika kavurun. Sarımsak, salça ve sivri biberleri de ekleyip birlikte pişirin. Kimyon, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu da ekleyip ocaktan alın. Diğer taraftan su ve yağ karışımını bir kabın içinde çırpın. Yufkaları ıslatın, ikisini üst üste yerleştirin ve üçgenler halinde kesin. İç malzemeyi içine ekleyip sarın ve tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın.