



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ KIYMALI BÖREK

Malzemeler:

3 adet yufka

Yarım su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı maden suyu

1 yumurta sarısı

Çörekotu veya susam

BÖREĞİN İÇİ İÇİN:

150-200 g'r kıyma

1 adet soğan

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek

1 çay bardağı ceviz içi

Zeytinyağı

Tuz

karabiber

pul biber (isteğe bağlı)

Önce böreğin içi hazırlanır. Tavaya sıvıyağı alıp doğranmış soğanlar kavrulur, içine kıyma eklenir. Tuz, karabiber, pul biber eklenir. Son olarak ceviz içi eklenip ateşten alınır. Bir yufkayı serelim. Üzerine fırçayla sıvıyağı ve maden suyu karışımını sürelim. Yufkaların karşılıklı kenarlarını ortada birleştirelim. Tekrar yağ ve maden suyu karışımını sürelim. Diğer kenarları da ortada birleştirip bir kare oluşturalım. Bu kareyi 4 eşit parçaya ayıralım, (artı şeklinde keselim) Yufkaların ortasına kıymalı harçtan koyalım. Köşeleri çapraz olarak karşılıklı kapatalım. (Bohça şeklinde) Yağlı kağıt konmuş fırın tepsisine yerleştirelim. Diğer yufkalara da aynı işlemleri yapalım. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu veya susam serpelim. Isıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızarana dek pişirelim. Pişer pismez fırından çıkaralım.

[ML® Mercimekli Börek için tıklayın](#)