



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA BÖREĞİ

Malzeme:

- 1 adet hazır yufka
- 1 adet salçalık kırmızı biber
- 1 adet kırmızı soğan
- 1/2 demet ıspanak
- 1 su bardağı Bizim Yeşil Mercimek
- 1 çorba kaşığı susam
- 4 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Mercimekleri ayıklayıp kaynar su ile ıslatın ve su soğuyana kadar bekletin. Mercimekleri beklettiğiniz su soğuyunca bol suyla yıkayıp süzün. Orta boy bir tencereye aktarıp bol suda diri kalacak şekilde haşlayın. Ocaktan alıp suyunu süzün. Kırmızıbiberi temizleyip zar şeklinde doğrayın. Ispanağı temizleyip bol suyla birkaç kez yıkadıktan sonra süzün. Soğanı soyup rendeleyin. Ispanağı kaynar suda 5 dakikayı geçmeyecek şekilde haşlayın. Geniş bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Rendelenmiş soğanlar, mercimekler ve doğranmış kırmızıbiberi harmanlayıp 5 dakika pişirin. Ocağı kapatın. Susam ve haşlanmış ıspanakları ilave edip karıştırın. Yufkayı sekiz üçgen dilim elde edecek şekilde kesin. Hazırladığınız karışımdan birkaç kaşık alıp yufkaların üzerine yayın. Rulo şeklinde sarıp yapışmaz yüzeyli bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağı ile kızartın. Sıcak veya soğuk servis yapın.
