



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HAŞHAŞLI BÖREK



3 adet yufka
4 çorba kaşığı haşhaş ezmesi
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
İçerisinde:
1 kase yeşil mercimek
1 çay bardağı sıvıyağ
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

- # Yeşil mercimek akşamdan ıslatılır. Ertesi günü düdüklüde 10 dakika haşlanır.
- # Başka bir tavaya sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. İnce doğranmış soğanlar atılır, pembeleşene kadar kavrulur.
- # Haşlanmış mercimeğin suyu süzülür. Kavrulmuş soğanla birleştirilir. Kimyon, tuz ve karabiber ilave edilir, karıştırılır.
- # Haşhaşla sıvıyağ iyice karıştırılır.
- # İlk yufka tezgaha serilir. Yüzeyine haşhaşlı karışımın 1/3'ü sürülür.
- # Sigara böreği yapımında olduğu gibi 8 eşit, üçgen parçaya kesilir.
- # Geniş kenarına mercimekli iç konur. Sağdan ve soldan katlandıktan sonra rulo yapılır. Kalan malzemeler aynı şekilde hazırlanır.
- # Börekler yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 185 derece fırında yarım saat pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Mercimeğe eklenen kimyon, mercimeğin bağırsak gazı yapmasına engel olur.