



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

## MERCİMEKLİ BÖREK



3 Adet yufka  
1 Su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
2 Çay bardağı yoğurt  
1 Adet iri kuru soğan  
1 Yumurta  
1 Adet iri domates  
Tuz

- # Soğan yemeklik doğranır, üzerine haşlanmış mercimek ve bir çay kaşığı tuz ve yağ konur. Orta ateşte soğan yumuşayana kadar kavrulur. Soğumaya bırakılır.
- # İlk yufka çalışma tezgahına yayılır, üzerine yumurta akı, yağ ve yoğurttan oluşan karışım sürülür.
- # İkinci yufka, birinci yufkanın tam üzerine yayılır, onun da üzerine aynı karışım sürülür.
- # Üçüncü yufka da aynı şekilde yapıldıktan sonra, bıçakla 12 eşit parçaya bölünür. (Sigara böreği yapar gibi)
- # Kesilen parçanın kalın kısmına, mercimekli iç ve bir parça peynir konarak sarılır.
- # Üzerine yumurta sarısı sürülür, dikey olarak ortası 3 cm. kadar kesilir ve kesiğe dilimlenmiş domates konur.
- # Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

**Not:** Malzeme listesinde belirtilen yağ miktarının yarısı harca, yarısı da yufkaları yağlamaya kullanılmalıdır.