

Mercimekli Borek

Malzemeler

4 tane yufka
1 su bardagi siviyağ
3 yemek kasigi hashas
Ici icin;
2,5 su bardagi haslanmis yesil mercimek
2 tane ince yemeklik dogranmis kuru soğan
3 yemek kasigi tereyağ
Pul biber
Kara biber
Kirmizi toz biber
Tuz

Yapilisi

Tereyağ da kuru soğanı soteleyin, mercimekleri ilave edin baharatları ve tuzu ekleyip 1-2 dakika soteleyin. Ic harcı soğutun.

Birinci yufkayı acın üzerine siviyağ ve hashas karışımını surup ikinci yufkayı yayın ve tekrar karışımından surun. 12 parçaya bölün(sigara böreğinin yufkasını keser gibi). Ic harctan geniş kenarına koyarak rulo yapın. Üzerine yumurta sarısı surup 180 C fırında kızarana kadar pisirin.