

Mercimekli Sigara Boregi

Malzemeler

4 hazır yufka

1 su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı su

İçin:

2 su bardağı haslanmış mercimek

2 soğan

2 çorba kaşığı sıvı yağ

Tuz, kimyon

Yapılışı

Soğanlar yemeklik olarak doğranıp tavada yağla sotelenir.. Haslanmış mercimek, tuz ve kimyon eklenip biraz daha soteledikten sonra ocaktan alınır. Birinci yufka mutfak tezgahına yayılır. Üzerine yağ-su karışımı sürülür. İkinci yufka üzerine serilip tekrar su, yağ karışımı sürülür. Yufka 8 eşit parçaya bölünür. Yufkaların içine mercimekli harçtan koyulup sigara boreği şeklinde sarılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve çörek otu serpilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında piserilir. Afiyet olsun.