

Sodali Mercimekli Borek

Malzemeler

3 adet yufka
Yarım su bardagi yesil mercimek
2 su bardagi su
1 adet sogan
Yarım cay bardagi siviyağ
1 tatli kasigi salca
Yarım cay bardagi dovulmus ceviz
1 adet yumurtanın aki (sarisi uzeri icin kullanılacak)
2 cay kasigi tuz
1 cay kasigi karabiber
Yufkaların arasına surmek icin
200 gr kadar tereyağ ya da margarin
1 sise soda
1 adet yumurta
Uzeri icin:
1 adet yumurtanın sarisi (aki ic harca kullaniliyor)
Hashas tohumu

Yapilisi

Yesil mercimegi bir gece oncesinden islatali.2 su bardagi su ile haslayip suzuyoruz.Ince kiyilmis sogani siviyağda kavuralim.Salcayı da ilave edip kavurmaya devam edelim.Ardından yesil mercimegi, cevizi, tuz ve karabiberi ekleyelim.Butun malzemeyi karistirip tencereyi ocaktan alalım.Iliyinca yumurta akini ilave edip karistiralım.Ayrı bir tavada tereyağ ya da margarinı eritem. Iliyinca soda ve cirpilmis yumurtayı ilave edelim.3 adet yufkayı teker teker aralarına sodalı sostan 3-4 kasik surerek ust uste yayalım.Ust uste konan yufkaları boyuna ve enine keserek istedigimiz buyuklukte karelere bolelim. Ya 6 parca ya da 8 parca kareler yapalım.Her bir karenin ortasına mercimekli icten koyarak paylastiralım, bohca biciminde katlayip ters cevirelim, yağlanmış ya da yağli kagit serilmis firin tepsisine dizelim.Kalan sodalı harci da uzerlerine surelim, 5 dakika bekletelim. Uzerlerine yumurta sarisi surup, hashas serpelim. Onceden isitilmis 200 derece firinda uzerleri kizarana kadar pisirelim.

AFİYET OLSUN:)