

Mercimekli Cevizli Börek

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~278 kcal

Sivas usulü mercimekli cevizli börek, yufkayla yeşil mercimek ve cevizle buluşturarak tok, ç1tve kş11bir börek ç1kar1r.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 1.5 su bardağı Haşlanmış yeşil mercimek
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Haşlanmış yeşil mercimeği süzdürün, cevizi iri dövün.
- Mercimek ve cevizi zeytinyağıyla karıştırıp harç hazırlayın.
- Yufkaları tezgaha serin, harc katlara paylaştırarak sarın.
- Böreği tepsiye yerleştirip dilimleyin.
- Böreği 190°C fırında 20-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri haşlamak börek içinde püreleşmeden dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 1111erin, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş