

# Yozgat Mercimekli Köy Böreği

Toplam 60 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 16/10

Yozgat mercimekli köy böreği, yeşil mercimekli içi katlı hamurla kapatılan ve tepsiye yayılan İç Anadolu'nun tok çay saati böreklerinden biridir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 0.8 su bardağı Yoğurt

### İç için

- 1.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Kuru soğan

### Katlar için

- 60 gr Tereyağı

## Yapılış

- Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
- Mercimek ve soğanla iç harcını hazırlayın.
- Böreği tepsiye kurup 190°C fırında 30 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Mercimekli içi suyunu çektiyerek kullanmak böreğin alt katlarını daha kuru ve katlı tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip ayranla birlikte servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt