

# Mercimekli Cevizli Börek

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Orta

~278 kcal

Açılış 16/10

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

- Yeşil mercimeği 15 dakika haşlayıp süzün.
- Soğan 15 dakika kavurun, mercimek ve cevizi ekleyip iç harc hazırlayın.
- İç harc 10 dakika soğutun, yufkalar sıcakta 10 dakika ısınsın.
- Yufkaları harçla sarımsak tepsiye dizin.
- Üstüne yağ karıştırsın.
- Böreği 190°C fırında 24 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği diri haşlamak börek içinde püreleşmeden dağılmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimleyip 1111erin, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş