



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mercimekli Çıtır Börek



Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 3 yufka
- 1,5 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 kuru soğan
- 1 çay bardağı yağ
- 1 çay bardağı su
- 1 yumurta
- Çörek otu
- Tuz ve kimyon

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta.

Servis Önerisi:

Yoğurtlu sosla servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Soğan ve mercimeği baharatla kavurun

2. Yufkayı soslayın:

- Su ve yağı sürün

3. Sarın:

- Harcı paylaştırıp rulolar hazırlayın

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Yumurta ve çörek otuyla 190°C fırında kızartın

>> **İpucu:** Mercimeği fazla haşlamayın.

Kiraz'ın
Mutfağı