

Haydi
Mutfağa



Mercimekli Börekten Kaplumbağa



Malzeme

- 1 yufka
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı ince bulgur
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yumurta
- 3 su bardağı ve 1 çay bardağı su

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte
yapılmalıdır.



Yeşil mercimekleri yıkayıp 3 su bardağı suda yaklaşık 25 dakika haşlayın. Haşlanmış mercimek sıcakken 1 su bardağını alıp bir kâseye koyun. İçine ince bulgur ekleyip karıştırın. Kâsenin üzerini kapatıp bulgur taneleri şişene kadar bekletin. Ardından bu karışımı yoğurun. Bu karışımdan daha sonra baş ve bacakları hazırlayacaksınız.

Böreğin harcını hazırlamak için de haşlanmış mercimeğin kalanının üzerine kuru soğanı ince ince doğrayın. Sonra içine yumurtanın beyazını ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip karıştırın.

1 çay bardağı suya 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Yufkayı serip üzerini bu karışımla ıslatın. Yufkanın bir köşesini 3 parmak kalınlığında katlayın. Katladığınız bu yere börek harcını yerleştirip yufkayı uzun bir rulo elde edecek şekilde kıvrın. Sonra bu ruloyu bir ucundan başlayıp kıvrarak sarmal haline getirin. Yumurtanın sarısını üzerine sürüp 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Bu, kaplumbağanın gövdesi olacak.

Sıra geldi baş ve bacakları oluşturmaya. Ellerinizi hafifçe ıslatıp daha önce hazırladığınız karışımdan kaplumbağanın başını ve bacaklarını oluşturun. Bunları kaplumbağanın gövdesine tutturmak için gerekirse kürdan kullanabilirsiniz.

