



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BURSA HİLALİ

Elif Korkmazel

200 gr. lahana  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 adet soğan  
1 demet maydanoz  
250 gr. milföy hamuru  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı süt  
1 çorba kaşığı çörekotu

Lahanayı tereyağında kavurun. Soğanı ekleyin ve lahana suyunu salıp çekene kadar kavurun. Maydanoz, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını üçgen olarak kesin, içine harçtan koyup rulo yapıp hilal şekli verin. Üzerine yumurta sarısı ve süt sürüp çörek otu serperek 200 derece fırında pişirin.

