



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNARLI BÖREK (MİLFÖY)

1/2 paket milföy hamuru  
6 adet enginar (konserve)  
6 adet kiraz domates  
1 yemek kaşığı yeşil zeytin ezmesi  
1 yemek kaşığı mascarpone peyniri  
1 yemek kaşığı kapari  
2 adet ançüz

Milföy hamurunu çözölmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları ikiye kesin ve yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. 225 °C'de ısıtılmış fırında 8-9 dakika pişirin. Enginarları süzün. Kiraz domatesleri ikiye kesin.

Zeytin ezmesini mascarpone peyniri ile karıştırıp hamurların üzerine sürün. Enginar, domates, kapari ve ançüzleri doğrayıp hamurların ortasına bastırarak yerleştirin. 8 dakika daha pişirin.

Not: Taze enginar kullanıyorsanız, enginarları etrafındaki yaprakları bıçakla kökünden kopartıp elma soyar gibi çevirerek temizleyin.