



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PUF BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

4 adet enginar
1 paket mantar
1 adet kuru soğan
1/2 demet dereotu
8 yaprak milföy
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı susam
Karabiber
Tuz

1. Enginarları haşlayın.
2. Diğer tarafta kuru soğanı ve mantarları doğrayıp, tavada kavurun.
3. Daha sonra dereotunu kıyıp mantarların üzerine ekleyin ve karıştırın.
4. Hazırladığınız içi enginarların üzerine ekleyin ve milföy yaprağına sarın.
5. Kenarlarını çatalla sıkıca kapatın.
6. Üzerine yumurta sarısını sürün ve susam serpip fırına verin.
7. Üzeri kızarana kadar pişirin ve sıcakken servis edin.

