



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PENCERE AÇMIŞ BÖREK

Oktaý Usta

10 yaprak milföy hamuru
4 adet sosıs
2 adet sıvıribiber
1 çay bardağı rende kaşar
1 adet yumurta

YAPILIŞI

Milföy hamurlarının 5 tanesini yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Bir kaba sosısları ve sıvıribiberleri minik minik doğrayıp, kaşar peyniri rendesini de ekleyip, karıştırıyoruz. Fırın tepsisindeki milföy hamurlarının üzerine paylaştırıyoruz. Yalnız kenarlara koymamaya çalışalım! Bir yumurtayı çırpıp, fırça yardımıyla tepsideki hamurların kenarlarına sürüp, hemen üzerine kenarda bekleyen diğer 5 adet hamuru dikkatlice kapatıyoruz ve kenarların bastırıp. yapışmasını sağlıyoruz.
Keskin bir bıçağın xuyla hamurlarımızın uçlarını çarpı işareti şeklinde kopannadan kesiyoruz. Üzerlerine yumurta sürüp, hamurumuzun açık uçlarını geriye doğru katlıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

