



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE KIYMALI BÖREK

6 adet milföy hamuru kareleri
250 gram kıyma
2 adet haşlanmış patates
2 soğan
1 yumurta
3 çorba kaşığı tereyağı

Soğanları temizleyip ince ince kıyın. Kıyma, tereyağı ile tavada kavurun. Üzerine isteyen peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi daha farklı hazırlayabilir. İçine haşlanmış patatesi ezip koyarsanız hem malzemenin tadı ve hacmi çoğalıyor bence. İç harcı biraz soğumaya bırakın. Bu arada milföy hamurunu oda sıcaklığında yumuşatın, üç tanesini yan yana dizip tepsinin tabanına yerleştirin. Üzerine kıymalı iç harcı yerleştirin. Diğer hamuru da üzerine kapatıp dilimlere kesin ve 200 derecede 35 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak ikram edin.