



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ MİLFÖY BÖREĞİ

6 yaprak mifoy
300 gr doğranmış hindi eti
3 adet soğan
1 kase bezelye
1 tutam maydanoz
1 adet yumurta
yeterince tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
2 yemek kaşığı margarin

Hindi etini margarin ile kavuralım. soğanları ekleyerek tuz ve baharat ilave ederek kavurmaya devam edelim. Ocaktan almaya yakın bezelye ilave edelim ve altını kapatalım. Diğer taraftan Milfoylerin kenarları yan yana üst üste gelecek şekilde koyalım. Kenarlarına bastırarak birleştirelim. Daha sonra hamurumuzu merdane ile açarak inceltelim. Hamuru uzunlamasına ikiye ayırarak ortasına hazırladığımız harçtan koyalım ve sıkıca saralım. Simit şeklinde yuvarlayarak hamurumuzu yağlanmış tepsiye alalım.Üzerine çırpılmış yumurta sürelim. Haşhaş veya çörekotu serperek , kenarlarına bıçakla çentik atalım.180 derecelik Fırında kızarıncaya kadar pişirelim.