



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ANTEPFISTIKLI MİLFÖY BÖREĞİ

1 yemek kaşığı margarin
500 gr kıyma
12 adet milföy hamuru
1 su bardağı iri kırılmış antepfıstığı
1 adet soğan
1 adet yumurta sarısı
Yeterince Haşhaş tohumu

Margarini tavada eritin. Yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip kavurun. Kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Ocaktan almaya yakın Antep fıstıklarını ilave edip karıştırın. Soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını buzdolabından çıkarıp hafifçe yumuşamalarını bekleyin. Hazırladığınız harçtan milföy hamurlarının içine paylaştırıp kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş tohumu serpin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

