



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ ÇITLATILMIŞ BÖREK

6 yaprak milföy
300 gr.kuzu eti
3 soğan
1 kase bezelye
1 tutam maydonoz
1 yumurta
tuz,karabiber
kekik
sıvıyağ

300 gr. kuzu eti sıvıyağla kavrulmaya başlanır. Soğanlar doğranarak ilave edilir, tuzu ve baharatı eklenerek kavrulmaya devam edilir. Ocaktan alınacağı zaman bezelyeler ilave edilerek altı kapatılır. Diğer taraftan milföyler kenarları yanyana üst üste gelecek şekilde konulur. Kenarlarına basılarak birleştirilir. Daha sonra merdaneyle açılarak inceltilir. Hamur uzunlamasına 2 ye ayrılarak içine hazırlanan harçtan konularak sıkıca sarılır.simit şeklinde yuvarlanarak yağlanmış tepsiye alınır. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. haşhaş ya da çörekotu serpilerek kenarlarına bıçakla çentik atılır. Fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.