



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI BURSA HİLALİ

2 yemek kaşığı margarin
200 gram lahana sarması
1 adet soğan
1 demet maydanoz
250 gram milföy hamuru
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt
1 çorba kaşığı çörekotu

Lahanayı kıyıp, bir kenara alın. 2 yemek kaşığı mararini tavada eritin ve içine lahanayı katıp, kısık ateşte 3-4 dakika kavurun. Küp doğranmış soğanı ekleyin ve lahana suyunu salıp çekene kadar kavurmaya devam edin. Kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pulbiber ekleyin. Şöyle bir karıştırdıktan sonra tavayı ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını tezgahın üzerine alın ve oda sıcaklığında 5 dakika bekletin. Hamurların her birini çapraz olacak şekilde kesin ve üçgen parçalar elde edin. Elinizle hafifçe açtıktan sonra üçgenin geniş kısmına lahanalı iç harçtan koyun ve rulo yapın. Rulonun iki ucunu içe doğru çevirerek, hilal şekli verin. Milföy hamurları ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Börekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzeri için yumurta sarısı ve sütü bir kaptan çırttıktan sonra böreklerin üzerine sürün. Anason veya çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.