



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI KIYMALI MİLFÖY BÖREĞİ (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

1-Kutu konserve mantar (keslimlis)
150 gr kıyma
1 büyük bas soğan
1/2 Demet maydanoz
3/4 kahve fincanı sivi yağ
Tuz
Karabiber
20 Tane Hazır milföy hamuru
1 Yumurtanın sarısı

Bir tavanın içersine yağımızı koyalım ,biraz ısınınca mantarlarımızı ıçersine koyup biraz kızartalım ,kıymamızı da ilave ederek ikisi birlikte kavuralım kesilmiş soğanımızı da ilave ederek hepsini biraz daha kavuralım doğranmış maydanozumuzu ilave edip yine tuz karabiber koyup karıştırıp harcımızı soğuması için bir kenara koylum. Oda sıcaklığında olan milföy hamurumuzun içersine yaptığımız harcımızdan orta kısmına koyup muska şeklinde kapatalım.Fırın tepsisine dizelim.1,yumurta sarısını çırpıp bir fırçayla böreklerimizin üzerine sürelim 180 derece ısınmış fırında böreklerimizin üzeri pembeleşinceye kadar bekleyelim. kabarmış pembeleşmiş böreklerimiz yemeye hazır.

