



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAŞ FASULYELİ VE PEYNİRLİ BÖREK

<https://tafed.org.tr>

- 1 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi
- 2 yemek kaşığı susam
- 1 adet soğan
- Tuz
- Karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 100 gr beyaz peynir
- ½ bağ maydanoz
- 10 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta sarısı

İnce doğranan soğanlar tereyağında kavrulur ve içerisine fasulyeler ilave edilir. Tuz, karabiber ve doğranmış maydanoz ilave edilip ocaktan alınır. Karışım soğuduktan sonra içerisine beyaz peynir eklenir. Milföy hamurlarının içine hazırladığımız harçtan koyularak sarılır. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürülür ve susam serpilir. 170 derece fırında 25 dk. pişirilir ve sıcak olarak servise sunulur.

