



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MİLFÖY BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Demet pırasa
- 10 Adet milföy hamuru
- 2 Dilim ekmek içi

Pırasaları salata malzemesi gibi doğrayın.Yarım ay bardağı yağda biraz tuz atarak kavurun.Yağını süzün ve soğumaya bırakın.Pırasanın içine nane, 2 dilim ekmek içi ufalayın ve az tuz ekleyin.Karışımı milföy hamurlarının ortasına bir tatlı kaşığı kadar koyup üçgen olacak şekilde kapatın.Pişirme kağıdının üzerine yerleştirin. Üzerine yoğurt+yağ karışımı sürün, çörekotu serpin ve 180 derece ısıtılmış fırında ortalama 25-30 dk. pişirin