



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI MANTARLI MİLFÖY BÖREĞİ

<https://www.marifetlibalkovanlar.com>

1,5 yemek kaşığı bal
10 adet milföy hamuru
1 adet havuç (tavla zarından daha ufak doğranmış)
1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
200 g mantar (tavla zarı şeklinde doğranmış)
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı süt
1,5 yemek kaşığı tereyağ
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Tencerede tereyağının yarısıyla soğan, havuç ve mantarı sırasıyla soteleyin.
Başka bir tavada, tereyağında unu kavurun ve üzerine sütü ekleyin.
Bu karışımı diğer mantarlı karışıma ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın.
Milföy hamurlarının ortasına bir miktar iç koyun, kenarlarını iyice bastırarak kapatın.
Üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpererek 170 °C'de fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "zehra teyze" tarafından gönderildi. 17.07.2019