



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEZELYELİ ETLİ BÖREK

MALZEMELER

- 1 Paket Milföy Hamuru (10 luk pakette)
- 250 gr Kuzu Eti
- 2 Adet Orta Boy Sogan
- 2 Adet Orta Boy Domates
- 1 Su Bardagi Haslanmis Bezelye
- 1 Yumurtanın Sarisi
- 1 Demet Maydanoz
- 1 Çorba Kasigi Margarın

YAPILIŞ TARİFİ

Tencereye margarini ve sivi yağı alarak, kızdırılıp. Findik iriliğinde doğranmış kuzu etlerini ilave edelim. Biraktıkları suyu çekene dek kavuralım.

Soganları ilave edip pembelestirelim. Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesleri de ilave ederek 5 dakika daha pisirelim. Tuz, karabiber ve ince ince doğranmış maydanozu ekleyerek atesten alalım. Milföy hamurlarının ortasına etli harçtan bir miktar koyalım. Zarf şeklinde kapatarak ters çevirelim. Üzerine milföy hamurundan keştiğimiz seritlerle süsler yapalım. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli fırında börekleri 5 dakika pisirelim. Isiyi 170 dereceye indirerek üzerleri kızarana dek pisirelim.