



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ENGİNARLI BÖREK

- 4 ayıklanmış enginar
- 4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 8 adet Feast Milföy hamuru
- 2 adet yumurtanın sarısı
- 1 demet maydanoz
- 1 limonun suyu

Enginarları limonlu suda yumuşayana kadar haşlayın, ateşten alıp suyunu süzün ve küçük küçük doğrayın. Üzerine rendelenmiş kaşarı, ince kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyin. Feast Milföy hamurunun ortasına enginarlı malzemeyi kenarlarından boşluk bırakarak yayın. Üzerini kapayın. 4 ayrı Milföyün üzerine yumurta sarısını sürün. 200 derecelik fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin.