



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BOHÇA BÖREĞİ (MİLFÖY)

Malzemeler:

8 adet kare milföy hamuru
500 gr. bonfile
8 tatlı kaşığı kaşar peyniri rendesi
2 adet domates
1 adet soğan
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı susam
Tuz
karabiber

Yapılışı:

Soğan ve domatesleri soyup, küçük küçük doğrayın. Tereyağını tencerede eritip soğanı hafifçe kavurun. Domatesi ilave edip, karıştırın. Etleri ekleyin, suyunu salıp çekene kadar pişirin. Tuz ve karabiber serpin. Tencereyi ateşten alın. İçinden etleri çıkarın ve ayrı bir kaba alın. Etleri küp küp doğrayın. Milföy hamurlarının herbirine sırasıyla biraz et, domatesli sos ve kaşar peyniri rendesi ilave edin. Bohça şeklinde katlayın. Hazırladığınız börekleri fırın tepsisine dizip, üzerlerine susam serpin. Önceden ısıtılmış 170 °C fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Bohça Böreği için tıklayın](#)