



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ BÖREK

6 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
İçi için:
300 gr. kuşbaşı et
1 adet soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet sivri biber
Tuz
Karabiber

Etleri çok küçük doğrayın. Tavaya koyup suyunu çekinceye kadar pişirin. Üzerine tereyağı ve rendelenmiş soğanı ekleyip beş dakika kavurun. Üzerine kıyılmış sivri biber, tuz ve karabiberi ekleyip beş dakika daha kavurun. Soğuyunca milföy hamurlarına paylaştırıp zarf şeklinde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu serpin. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.