



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MİLFÖYLÜ BÖREK

15 adet Feast Milföy hamuru
750 g kuzu kuşbaşı (yağsız)
250 g haşlanmış Feast Bezelye
2 adet havuç
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı doğranmış dereotu
1 yumurta sarısı
Çörek otu

Etleri yıkayıp tencereye koyun. Etler bıraktığı suyu çekene kadar ara sıra karıştırın, tencereye Feast Bezelye'yi, tuz, karabiber, kekik, dereotunu ekleyin ve kapağı kapalı olarak pişirin. Havuçların kabuklarını soyun, bezelye büyüklüğünde küpler halinde doğrayın ve pişmekte olan etin üzerine ekleyip 2-3 dakika karıştırarak kavurun. Ateşi söndürüp etin soğumasını bekleyin. Feast Milföy'ü tepsiye tek sıra halinde dizin. Hamurların ortasına bir yemek kaşığı etli harçtan koyun ve bohça gibi kapatın. Kat yeri alta gelecek şekilde tepsiye aralıklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp üzerine çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişirin.