



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ VE BALLI SAHUR BÖREĞİ

- 3 kaşık margarin
- 8 adet milföy hamuru
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1 adet domates
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 avuç susam
- 100 gr kuşbaşı et
- 3 kaşık bal

Milföy hamurlarının bir tanesi alınıp merdane ile biraz açılır. (Bir kahvaltı tabağı çapında)

Açıldıktan sonra tabak ile kesilir üzerine kaşar peynir rendesi 1 çay kaşığı bal ve et ile halka kesilmiş bir dilim domates eklenir.

İkinci milföy hamuru aynı şekilde kesilip peynirlerin üzerine örtülür kenarları iyice sıkıştırılıp kalan hamurlardan ortasına bir gülcük yapılır..

Tepsiye dizilen börekçikler üzerlerine yumurta sarısı sürülüp susam serpilerek 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirilir.

