



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FASULYELİ MİLFÖY BÖREĞİ

2 yemek kaşığı yağ  
Yarım kilo kadar taze fasulye  
1 adet kuru soğan  
150 gram pastırma  
10 adet milföy hamuru  
1 adet yumurta (sarı)  
1 fiske Karabiber Tuz

Taze fasulyeleri ayıklayın. Kılıçklarından sıyırın ve bol su ile yıkayınız. Yıkamış olduğunuz taze fasulyeleri önce ikiye daha sonra da 4 eşit parçaya bölünüz. Daha sonra bu taze fasulyelerin tamamını tuzlu suda haşlamaya başlayın.

Kuru soğanı ince ince doğradıktan sonra 2 çorba kaşığı yağ ile beraber bir tavada kavurun.

Pastırmalarımızı ince ince kıydıktan sonra tavada kavurlan soğanların üstüne atın. Kısa bir süre kavurduğunuz bu karışımın üstüne tuzlu suda haşlanmış olan taze fasulyeler ile birlikte dilediğiniz miktarlarda tuz ve karabiberi de ekleyin. Malzemeleri bir müddet daha kavurduktan sonra ateşten alın.

Daha sonra bu malzemelerin tamamını milföy hamurların içerisine doldurun. Milföy hamuruna vereceğiniz şekli kendiniz belirleyin. Bir çok ev hanımının kendine özel yöntemleri bulunmakta.

Ardından hazırlamış olduğunuz böreklerin üzerine yumurtanın sarısından sürün ve önceden 220 dereceye ısıtılmış fırına atarak yakşalık olarak 15 dakika kadar pişirin. Değişik bir börek elde ettiniz. Sıcak sıcak servis yapın.

