



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FASULYELİ MİLFÖY SEPETİ

6 kişilik

Gerekli malzeme:

Yarım kg taze fasulye

1 soğan

2 çorba kaşığı margarin

100 gr pastırma

8-10 milföy hamuru

1 yumurta sarısı

Tuz, karabiber

Fasulyeleri ayıklayıp yıkayın ve süzgece alın. Suyu süzülen fasulyeleri önce ikiye, sonra da dörde bölün. Üzerini örtecek kadar tuzlu suda haşlayıp suyunu süzün.

Soğanı ince kıyın ve margarinle kavurun. Pastırmaları sebze tahtasında kıyarak kavruktan soğana ilave edip karıştırın. Haşlanmış fasulye, tuz ve karabiber ilave edin. Malzemeyi bir müddet kavurun ve ateşten indirin.

Milföy hamurunu tezgaha alın. Hamurun iki kenarını ortada 3 parmak yer kalacak şekilde 1 cm eninde kesin.

Kestiğiniz hamurun alt ve üst parçalarını üst kısımda birbirine yapıştırın. Hamurun yan kısımlarını iki tarafı da eşit olacak şekilde birer parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.

Hamurun orta kısmını fasulyeli iç malzemeye doldurun. Kenardaki şeritleri bir sağ, bir sol olmak üzere üst kısımda kapatın. Bu işlemi hamur ve iç malzeme bitinceye kadar sürdürün.

Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 220 derece ısıtılmış fırında kabarıncaya kadar 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.