



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASÜLYELİ MİLFÖY SEPETİ

MALZEMELER

1/2 Kg. Taze Fasulye
1 Soğan
2 Çorba Kaşığı Margarin
100 gr. Pastırma
8-10 Milföy Hamuru
1 Yumurta Sarısı

YAPILIŞ TARİFİ

Fasülyeleri ayıklayıp yıkayın ve süzgece alın. Suyu süzölen fasülyeleri önce ikiye sonra dörde bölün. Üzerini örtecek kadar tuzlu suda haşlayıp suyunu süzün.

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

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 taraf da eşit olacak şekilde birer parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.

Hamurun orta kısmını fasülyeli iç malzeme ile 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.