



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ MİLFÖY BÖREĞİ

1 adet Penguen Garnitür
3 adet milföy hamuru
250 gr. Kıyma
Yarım adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
2 yumurta
2 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı un
Kaya tuzu
Karabiber

Penguen Garnitürleri süzün.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Maydanozu incecik kıyın.
Soğanı bir yemek kaşığı tereyağında bir tavada kavurmaya başlayın.
Üzerine kıymayı, tuzu ve karabiberi ilave edin.
Beraberce 5 dakika kavurup altını kapatın.
Hazır olan kıymaya penguen garnitürleri, maydanozu ve iki adet yumurtayı ilave edip karıştırın.
Diğer tarafta 3 adet milföy hamurunu üst üste koyun.
Merdane yardımı ile üzerine un serpererek açmaya başlayın.
Milföyleri 40 cm ye 25 cm şeklinde açın.
Hazırolan milföyün ucuna uzunlamasına Penguen Garnitürlü harcı bolca koyun ve yuvarlayarak kapatın.
Kalan tereyağı ile tepsiyi yağlayın ve böreği içine yerleştirin.
200 derece fırında 25 dakika pişirip servis edin.



