



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTIRMALI BÖREK (MİLFÖY)

Eyüp Sevinç

- 2 adet milföy hamuru
- 2 adet yufka
- 2 adet patates
- 1 adet soğan
- 50 gram pastırma
- 200 gram ıspanak
- maydanoz
- Sıvıyağ
- Tuz
- Karabiber
- Sosu için;
- 1 çay bardağı süt
- ½ çay bardağı sıvıyağ
- 1 adet yumurta

Patatesleri haşlayın, kabuğunu soyun ve rendeleyin. Soğanı doğrayın. Tavaya sıvıyağ dökün ve soğanı kavurun. Ispanakları soğanla birlikte kavurun. Pastırmaları doğrayın. Tavaya pastırmayı ve patatesi ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp, karıştırın. Altını kapattıktan sonra doğranmış maydanozu ilave edin. Yufkaları açın ve aralarına sıvıyağ, süt ve yumurta karışımından sürüp üst üste yerleştirin. Kare kare kesin. Her karenin içine iç harcı koyun. Milföylerin ortasını çay bardağının ağzı ile yuvarlak şekilde kesin ve çıkarın. İç harcı koyulan kare yufkaları kenarlarından kapatıp, milföyü bilezik gibi geçirin. Yufkaların kenarlarını açın. Yağlanmış tepsiye dizin. Yufkanın arasına sürdüğünüz sosun kalanını böreklerin üzerine de sürün. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Ilık servis edin.

