PATATESLİ MİLFÖY BÖREĞİ

Emine Beder

8 milföy hamuru
2 adet yumurta
4 adet patates (haşlanmış)
4 dilim hindi burger (veya hindi salamı)
1 adet soğan
1 1 demet maydanoz
1 fincan sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Ön hazırlık olarak haşlanmış patatesleri tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Sıvı yağda soğanı hafifçe pembeleştirelim. Küçük küçük doğranmış hindi salamını ekleyelim. Bir dakika kavurup, patatesleri ekleyelim. Tuzunu, karabiberini, pulbiberini ve maydanozunu ekleyip, ateşten alalım. Karışımı iyice harmanlayalım. Alüminyum folyo ya da temiz bir naylon üzerine, yanyana yapıştırılmış milföyleri serelim. Milföy hamurlarının ortasına uzunlamasına patatesli harcı düzgün şekilde yayalım. Milföy hamurunun karşılıklı kenarlarım sıkıca kapatalım. Hamuru düzgün bir rulo oluşturacak şekilde alüminyum folyoya saralım. Buzlukta hamurun dış kısmı sertleşene dek donduralım. Buzluktan aldığımız rulonun üzerinden folyoyu çıkaralım. Ruloyu 4 cm aralıklarla sandviç gibi keselim. Yuvarlak bir form vererek hafifçe yağlanmış tepsiye yerleştirelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 220 dereceli finnda altı ve üstü kızarana dek pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:139185 • adı:Patatesli Milföy Böreği • gönderen:kant • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:12