



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HİNDİLİ VE SEBZELİ MİLFÖY BÖREĞİ

14 adet milföy hamuru
2 adet kuru soğan
2 adet patates
2 adet havuç
2 çay bardağ bezelye
3 adet yeşil biber
2 adet hindi göğsü
6 adet mantar
150 gr Kaşar peyniri
4 yemek kaşığı margarin
2 tutam Tuz
2 tutam karabiber
2 tutam pulbiber
2 adet yumurta sarısı
6 yemek kaşığı çemen sosu

Patates, havuç ve bezelyeleri haşlayalım.

Hindi göğsünü küp küp doğrayalım, yağda kavuralım. İri doğradığımız soğan ve biberleri de ekleyip kavurmaya devam edelim.

Mantarları doğrayıp ilave edelim. Haşladığımız sebzeleri küp küp doğrayıp harcımıza ekleyelim. Tuz, karabiber, çemen sosu ve pulbiberi de ilave edip harcımızı ocaktan alıp soğutalım.

Diğer tarafta 14 adet milföy hamurunu 7-7 ayıralım.

İlk 7 milföyü yoğurup hamur yapalım. Tepsimiz büyüklüğünde açalım. (Ben 25 cmlik kelepçeli kalıpta yaptım) Tepsimizi yağlayalım. Açtığımız hamuru tepsinin altına döşeyelim, kenarlarını hafiften yükseltelim.

Soğuyan iç harcımızın hepsini dökelim.

Kalan 7 milföy hamurunda tepsi kadar açıp harcın üstüne kapatalım. Alttaki hamur ile birleştirip açılmamasını sağlayalım.

Üstüne yumurta sarısı sürelim. Susam serpip 195 derecelik fırında pişirelim.