



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPANAKLI PASTIRMALI MİLFÖY BÖREĞİ

8-10 yaprak milföy hamuru

1 bağ ıspanak

5-6 dilim pastırma

1 adet küçük soğan

1 adet küçük kapy biber

1 kase beyaz peynir

1 ay kaşığının ucuyla tuz

1 adet yumurta

3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 ay bardağı susam

Önce küp doğranmış biberleri ve soğanı biraz yağda kavuruyoruz. Ardından Ispanaklı yıkayıp doğruyoruz. Üzerine biraz Tuz serpip elimizle ovuşturuyoruz. Hacmi yarı yarıya inmeli. Ispanağın içine kavrulmuş soğan ve biberi, az yağlı peyniri ve dilimlenmiş pastırmaları ilave edip harmanlıyoruz. Milföy hamurunu un serpilmiş tezgahda hafifçe açıp uç kısmına iç harçtan koyuyoruz. Rulo yapıp dilimler kesiyoruz. Susamı yağsız bir tavada kavuruyoruz. Yumurtayı ırpıyoruz. Böreğı önce yumurtaya sonra susama batırıp yağlı kağıt serili tepsiye diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.