



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAPARI BÖREĞİ

250 gram kıyma
10 adet milföy hamuru
3 yemek kaşığı kapari
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı biber salçası
Çörekotu
Karabiber
Tuz

Kapari börek için aldığınız milföy hamurlarını oda sıcaklığında bekletip yumuşamalarını sağlayın. Diğer taraftan kıymayı bir tavaya alın ve suyunu çekene kadar kavurun. Üzerine tereyağı ve yemeklik doğranmış soğan ekleyip soğanın rengi dönene dek kavurun. Salça ve kapariyi ekleyin. Göz kararı tuz ve karabiberini de ekledikten sonra birkaç dakika daha kavurup ocaktan alın.

Yumuşayan milföy hamurlarının ortasına kapari harçtan koyun. Kenarlarını ortaya toplayıp rulo yapın.

Börekleri yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine, ek yerleri alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin.

Böreklerin ortasına bıçakla içindeki harç gözükecek şekilde boydan boya birer çizik atın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri kızarana kadar pişirin.

