



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARIŞIK MİLFÖY BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 adet orta boy soğan  
Zeytinyağı  
2 adet kesme şeker  
250 gram yağsız dana kıyma  
1 orta boy domates  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 havuç  
1 çay bardağı haşlanmış bezelye  
1 çay bardağı haşlanmış mısır  
Tuz  
Karabiber  
6 milföy hamuru

Soğanı yemeklik doğrayın ve biraz zeytinyağı ile tavada kavurun. Soğanları kavururken lezzet vermesi için tavaya kesme şekerleri atın.

Soğanlar karamelize olunca yağsız dana kıymayı tavaya alın ve rengi dönene kadar kavurun. Rendelenmiş domatesi ekleyin. Domatesler suyunu çekmeye başlayınca biber salçası ekleyin ve kokusu çıkana kadar kavurun. Küçük küpler şeklinde doğradığınız havucu, haşlanmış bezelye ve haşlanmış mısırı da tavaya dökün ve orta ateşte pişirmeye devam edin. Son olarak arzu ettiğiniz kadar tuz ve karabiber ekleyin. Tüm malzemeler piştiğinde iç harcınız hazır.

Tezgahınıza çok hafif un serpin. Milföyleri unlu bölgede açın ve ortasına hazırladığınız harçtan koyun ve sırayla dört köşesinden hamuru kapatın ve yağlı kağıt serdiğiniz veya çok az zeytinyağı ile yağladığınız fırın tepsisine katladığınız yüzü alta gelecek şekilde yerleştirin.

Tepsiyi önceden ısıttığınız 180 derecedeki fırında 45 dakika kızartın. Fırına vermeden önce daha güzel kızarması için böreklerinizin üzerine çırpılmış bir yumurta sarısını fırça yardımıyla sürün.

