



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABA HARLI MİLFÖY BÖREĞİ

<https://haber7.com>

1 küçük karnabahar
3 defne yaprağı
1 büyük kuru soğan
1 su bardağı İzmir tulumu rendesi
1 paket milföy hamuru
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Susam

Çiçeklere ayrılan karnabahar tuzlu suyun içinde defne yapraklarıyla beraber 10 dakika haşlanır, soğumaya bırakılır. Soğan piyazlık doğranır.

Buzluktan çıkarılan dikdörtgen şeklindeki milföy hamurunun 3 tanesi (2 lif olaraktan toplam 6 adet) üst üste konur ve az unlu zeminde 1-2 mm yüksekliğinde açılır.

Tepsinin üzerine fırın kâğıdı serilir, milföy hamuru buraya serilir ve içine haşlanmış karnabahar, ardından İzmir tulum peyniri rendesi, soğan, zeytinyağı, karabiber konur.

Böreğin üstü için kalan milföy hamuru da önce olduğu gibi açılır ve harcın üzerine serilir.

Alt ve üstteki hamurların uçları birleştirilir, böreğin üzerine az çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir, istenirse fazladan peynir de konabilir.

200°C önceden ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar 35-40 dk. pişirilir.

