



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI MERCANKÖŞKLÜ BÖREK

400 gram kavurmalık et
1 tane soğan
Tuz
Karabiber
50 gr margarin
10 tane yaprak milföy
1 tane yumurta sarısı
Susam
Çörekotu
Mercanköşkü

İlk olarak içi için etimizi lifleri ayrılacak şekilde güzelce pişiriyoruz. Pişmeye yakınken orta boy doğranmış olan soğanımızı ve margarini içine katarak, kavurup mercanköşkü, tuz ve karabiberini ekleyerek bir kenarda soğutuyoruz. Diğer yandan ise milföy hamurlarımızı kare borcam ölçüsü için 2 şer birleştirerek çok az unlu tezgahta merdane yardımı ile genişletiyoruz. İçimizi 5 eşit parçaya bölerek birleştirdiğimiz hamura koyarak kapatıyoruz. Kapanmış olan hamurları, kapanma yerleri aşağı gelecek biçimde cam tepsimize yerleştiriyoruz. Üstüne aralıklı bıçak yardımı ile çizikler atıyoruz. Yumurta sarısı sürüyoruz, çörek otu ve susamla üzerini süslüyoruz. 180 derecelik fırında, kapağını açmadan önce altını sonrada üst pişiriyoruz.

