



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI BOHÇA BÖREĞİ (MİLFÖY)

Malzeme

- 10 adet milföy
- 300 g kıyma
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet dolmalık biber
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 adet domates
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- Yumurta sarısı
- Kekik

Hazırlanışı

1. Dolmalık biberlerin tohumlarını çıkarıp, şerit şerit doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
3. Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.
4. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ve kimyonu ilave edip, kıyma kavrulup, suyunu çekinceye kadar kavurun.
5. Kıyma pişince içine piyazlık doğranmış kurusoğanı ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, soğanlar pemebeleşinceye kadar orta ateşte pişirin.
6. Soğanlar pembeleşince içine şeritler halinde doğradığınız dolmalık biberleri, kırmızı pul biberi, ve tuz ve karabiber ekleyip, kavurun.
7. En son olarak harcın içine küp küp doğranmış domatesi ilave edip, pişirin. Pişen harcı soğuması için yayvan bir kaba alın.
8. Milföyleri, buzluktan çıkarıp, 5 dak oda sıcaklığında yumuşattıktan sonra hamurun ortasına soğumuş harçtan koyup, bohça şeklinde kapatın.
9. Börekleri yağlı kağıt serdiğiniziz, tepsiye dizip, üzerine önce yumurta sarısını sürüp, daha sonra kekik serpin.
10. Kıymalı bohça böreği, önceden 200 derece ısıttığınız fırında 20?25 dakika üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Bohça Böreği için tıklayın](#)