



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI KOL BÖREĞİ (MİLFÖY)

- 2 Paket margarin
- 1 Adet karabiber
- 2 Adet soğan
- 6 Adet milföy hamuru
- 250 gr kıyma
- 1 Adet tuz
- 1 Demet maydanoz

Bir tencerede küçük küçük doğranmış soğanları ve kıymayı iyice kavurun. Kıyma suyunu çekince ocaktan alıp maydonozu ekleyin. Kare biçimindeki milföy hamurlarını merdane yardımıyla dikdörtgen haline getirin. Hamurların içine hazırladığınız harçtan koyup rulo şeklide sarın. Tepsiye dizdiğiniz böreklerin üzerine yumurta sarısı sürüp fırında pişirin. Dilerseniz üzerine çörek otu serperek daha da lezzetli bir börek elde edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 06.02.2023