



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MİLFÖY BÖREĞİ

10 adet milföy hamuru
10 adet mantar
700 gr Kıyma
4 adet Soğan
4 adet Domates
4 adet Sivri biber
Tuz
Kimyon
Karabiber

10 adet milföy hamurunu birleştirip iyice açalım. Diğer milföylerden şeritler kesip kek kalıbına dizelim. Açmış olduğumuz büyük hamuru kalıbın içine yerleştirelim. Mantarları, domatesi, biberi sanayagi ile tavada sote edelim. Başka bir kabın içine soğan, kimyon, tuz, kıyma ve karabiberi ekleyip yoğuralım. Daha sonra tavada köfteleri kızartalım. Mantarları köftelerin içine alıp çevirelim ve çıkaralım. Kalıbımızın içine döküp kapatalım. Şeritleri de hamurun üzerine kapatıp yumurta sarısı sürelim. 200 C önceden ısıtılmış fırına sürelim.

