



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MİLFÖY BÖREĞİ

25 gr margarin
5 adet milyöf hamuru
125 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı salça
Tuz
Karabiber
25 gr çörekotu

Milföy hamurları oda sıcaklığında bekletilip, yumuşamaları sağlanır. Teflon tavaya sanayağı konulup ısıtılır ve kıyma eklenerek kıyma suyunu çekene kadar kavrulur. Üzerine küçük küçük doğranmış soğan eklenir ve soğan da kavrulur. Salça, tuz, karabiber ilave edilip bir iki dakika birlikte karıştırılarak pişirilir ve ocağın altı kapatılır. Oda sıcaklığında yumuşayan milföy hamurunun ortasına hazırlanan bu iç malzemeden bir miktar konulur. Hamurun kenarları ortaya toplanarak rulo şeklinde sarılır. Tüm hamurlar için aynı işlem yapılır ve yağlı fırın kağıdı serilmiş fırın tepsisine ek yerleri alta gelecek şekilde yerleştirilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürölür ve çörekotu serpilir. Böreklerin ortalarına bıçakla boydan boya bir çizik atılır. Önceden ısıtılan fırında 180 C'de üzerleri kızarana kadar pişirilirler. Pişince fırından alınırlar ve çayla beraber sıcak sıcak servis edilirler.

