



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MİLFÖY BÖREĞİ

6 adet milföy hamuru

İç için:

200 gram kıyma

1 adet soğan

1 orba kaşığı soğan

1 tatlı kaşığı şeker

1 ay kaşığı tuz, karabiber

Derin dondurucudan milföy hamurlarını çıkartıp oda ısısında yumuşamasını bekleyin. Bu arada iç malzemesi için, kıymayı, soğan ve tereyağı ile beraber tavaya koyup 5 dakika kadar kavurun. Kıymaların rengi dönünce ocaktan alıp içine tuz, karabiber ve şekerini koyun. Şeker, kıymayla yapılan börek içlerine çok güzel bir lezzet verir. Osmanlı saray yemeklerinde sıkça rastladığımız üzümlü et yemeklerinin lezzet sırrı, bu şekerle etin birleşimidir bana göre. İç malzeme biraz soğuyunca hamurların ortasına koyun ve ister üçgen isterseniz de talaş böreğı yapar gibi zarf şeklinde kapatın. Tepsiyeye dizip 200 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.