



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI MİLFÖY BÖREKLERİ

500 gram kıyma
1 soğan
2 sivri biber
1 çorba kaşığı salça
2 domates
6 yaprak milföy hamuru

Yapılışı: Öncelikle iç malzemesi için kıyma ve soğanı tereyağında beş dakika kadar kavurun. Üzerine doğranmış sivri biberi, rendelenmiş domatesi ve salçayı ekleyin. Bu karışımı biraz soğumaya bırakın. Elinizle biraz büyüttüğünüz milföy karelerinin içlerine bölüştürüp, fırın tepsisine dizin, isterseniz yumurta sarısı sürün. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişmeye bırakın. Çayın yanında sıcak sıcak ikram edin.