



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KIYMALI MİLFÖY BÖREĞİ

6 yaprak milföy hamuru
1 adet yufka
2 çorba kaşığı yoğurt
300 gram kıyma
1 adet soğan
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber, kekik, pul biber
Kızartmak için sıvı yağ

Öncelikle rendelenmiş soğanı bir miktar yağla tavada 2 dakika kavurun. Üzerine kıymayı ekleyin ve fazla pişirmeden 2 dakika rengi dönünce ocaktan alıp soğumaya bırakın. Bu ardada yoğurt ve sütü bir kâbın içinde iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. Baharatları da üzerine ekleyip bu karışımı yufkaların üzerine sürün. Fırın tepsisine sıkı sıkı sıkıştırıp tepsiye dizin. Kıymalı harcı da üzerine döşeyin ve milföy hamurlarını kıymaların üzerine kaplayacak şekilde yerleştirin. Karelere kesin 200 derecedeki fırında 30 dakika kızartın. Sıcak olarak yenen bu müthiş böreği isterseniz önceden hazırlayıp dondurucuda saklayıp sonra fırında kızartabilirsiniz.