



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI TAŞ BÖREĞİ (MİLFÖY)

<https://www.elele.com.tr>

6 milföy hamuru
400 g orta yağlı dana kıyma
2 soğan (ince doğranmış)
30 g tereyağı
20 g domates salçası
300 ml et suyu
4 g toz şeker
1 g kuru nane
2 yumurtanın sarısı
80 g donuk bezelye
4 g çörekotu
Tuz
Karabiber

İşe tereyağında ince doğranmış soğanları kavurmakla başlayın. Ardından kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Domates salçasını ilave edin ve kokusu gidene kadar kavurun. Et suyunu, şekerini, tuz ve karabiberi ekleyin. Altını kısın ve yaklaşık 20 dakika pişirin. Pişmesine yakın, bezelyeleri ilave edin ve bezelyelerin yumuşadığından emin olun. Kuru nane, tuz ve karabiber ekleyerek lezzetlendirin, soğumaya alın. Milföy hamurunu, unlanmış tezgâh üzerinde 1 cm kalınlığında açın. Açtığınız hamuru 10 x 10 cm'lik kareler halinde kesin, et harcından bir miktar karelerin ortasına yerleştirin. Hamurun dört kenarını bohça gibi katlayın, katlı taraf altta kalacak şekilde börekleri fırın tepsisine dizin. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısını çırpıp böreklerin üzerine sürün, çörek otu serpin ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında alt-üst ızgara fan modunda altın sarısı rengi alıp kabarcıncaya kadar 25-30 dakika pişirin.

