



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BOHÇA BÖREĞİ (MİLFÖY)

1 paket milföy hamuru (10'luk paket)
250 gr. yağsız kuzu eti
2 adet soğan
2 adet domates
1 su bardağı bezelye
1 yumurtanın sarısı
1 demet maydanoz
1 çorba kaşığı margarin
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Tencereye sıvı yağı ve margarini alıp kızdıralım, küçük küçük doğradığımız kuzu etini ilave ederek, suyunu çekene kadar kavuralım. Ardından soğanları ekleyip, kavuralım. Fındık iriliğindeki domatesi ekleyip, 5 dakika daha pişirelim. Tuz, karabiber ve ince doğranmış maydanozu da ekleyip ateşten alalım. Tenceredeki etlerin pişme suyunu tel süzgeçten geçirip, bekletelim. Milföy hamurlarının ortasına eti harçtan bir miktar koyup, zarf şeklinde kapatarak ters çevirelim. Börekleri hafifçe yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 220 derece sıcaklığa ayarladığımız fırına yerleştirelim. Beş dakika soma ısıyı 170 dereceye üdirip milföylerin üzeri kızarana dek pişirelim. Sıcak servis yapalım.