



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN KOLAY BÖREK

<http://www.hurriyet.com.tr>

8 dilim milföy hamuru
1 adet domates
2 adet yeşil biber
Çeyrek kangal sucuk
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam ve çörekotu

Milföyü dondurucudan çıkarın ve biraz şekil alacak kıvama gelinceye kadar oda sıcaklığında bekletin. Milföy çok fazla yumuşamasın, yoksa kabarmaz. Sucuğu küçük küçük doğrayın. Domates ve biberleri küçük küçük doğrayıp tuzlayın. Kare şeklindeki milföyün ortasına yeteri kadar iç malzemeden koyun ve üçgen şekilde katlayın. Açık uçların kenarlarını çatalla bastırın. Bu işlemle böreğiniz daha sık görünür. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla börekleri dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

