



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SAMSA BÖREĞİ (MİLFÖY)

6 adet kare milföy hamuru
1 adet kuru soğan
250 gr kıyma
1 tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı çörekotu

Önce iç hazırlanır; soğan ince kıyılır ve yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma, tuz ve karabiber katılır. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Milföy hamurları merdaneyle biraz genişletilir. Ortasına hazırlanan içten konur. Paket yapar gibi katlanır. Yağlamış fırın kabına dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Kolay Samsa Videosu](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 16.04.2024