



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUZU ETLİ YOĞURTLU MİLFÖY BÖREĞİ

12 adet milföy  
1 adet yumurta sarısı  
1 kg kuşbaşı kuzu eti  
1 kaşık sıvı yağ  
1 adet soğan  
1 tatlı kaşığı salça  
4 bardak su  
400 gr koyu yoğurt

Miföy hamurunu açıp çay tabağıyla yuvarlak keselim bütün hamuru az yağlanmış tepsiye dizip yumurta sarısını sürüp 20 dakika fırında pişirelim yağı tencereye koyup soğanları pembeleşinceye kadar kavuralım eti ekleyip saldığı suyu çekene kadar pişirelim salçayı ve tuzu ekleyip orta ateşte et iyice pişene kadar pişirelim. Börek hamurunu alta onun üstüne etleri diğer hamuruda en üste koyup yoğurtla servis yapalım