



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MİLFÖY BÖREĞİ

2 adet soğan
200 gram mantar
4 adet sivri biber
Yarım demet maydanoz
Tuz, karabiber
10 adet milföy hamuru
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Soğanları piyazlık doğrayın, tavada tereyağıyla sote etmeye başlayın. Üzerine doğranmış mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. İçine maydanoz da bırakıp iç harcı hazırlayın. Bu karışımı milföy hamurlarının üzerine koyun, zarf gibi katlayıp tepsiye dizin. 200 derecede 30 dakika pişirip çıkartın.

