



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY BÖREĞİ

Milföy hamuru (Hazır donmuş) 4 plaka

Beyaz peynir 40 gr.

Yumurta sarısı 1 adet

Mutfak tezgahını ıslatın. 4 plaka donmuş milföy hamurunu ayrı ayrı tezgah üstüne koyun. Yumuşayana kadar arada bir alt üst edin. Hamur merdanesi ile biraz ezip hamur plakayı biraz büyütüp inceltin. Bu işlemi hamur çok yumuşayıp tezgaha yapışmadan tamamlayın. (Not aynı işlem tezgahı ıslatmadan fakat unlayarak da gerçekleştirilebilir.) Daha önce ezilmiş ve karabiber konmuş beyaz peynirlerin 1/4 ünü kare haldeki hamurun karşılıklı gelen iki köşesinin sağına veya soluna koyup hamurun diğer yarısını öbürünün üzerine kapayın. Elde edilen üçgen böreğin kenarlarını parmağınızla hafifçe bastırın. Hazırlanan börekleri fırın kağıdı serilmiş Borcam dikdörtgen tepsiye koyup üzerine yumurta sarısı sürün. İsteyenler börek üzerine çörekotu da serpebilirler. Borcam'ı alttan birinci kata sürün ve 180 derecede 20-25 dakika fırınlayın. Böreklerin üstü altın sarısı bir renk almalıdır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.02.2023