MİLFÖYDE PIRASALI BÖREK

Yarım kilo pırasayı ince doğrayın, 2 yemek kaşığı eknenen tavada kavurun. 250 gr. kıymayı ekleyin, kavurmaya devam edin, bir adet havucu rendeleyip kıymalı karışıma katın, 2 dakika sonra ateşten alın, tuz ve karabiber katın. 4 adet milföy hamurunu biraz açarak genişletin, ortalarına içi bölüştürün katlayın, 1 adet yumurta sarısını hamurun üzerine sürün, çörekotu serperek 180 derece fırında 15 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:7337 • adı:Milföyde Pırasalı Börek • gönderen:Şanslı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:41