



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE SUCUKLU YUMURTA

12 adet milföy  
2 adet yumurta  
8-10 dilim sucuk  
3-4 yemek kaşığı ufalanmış beyaz peynir  
1 tutam doğranmış maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
1 yemek kaşığı yağ

Yumurta tuz ve karabiberle çırpılır. İçine doğranmış sucuklar beyaz peynir ve maydanoz ve yağ eklenir iyice karıştırılır.

2 boy bardak alınır. Ağız kısmı yuvarlak biri geniş ağızlı biri dar ağızlı olmalı. Misal su bardağı çay bardağı gibi. Milföyü alıp bir tane su bardağıyla kesiyoruz. Kestiğimiz yuvarlağı yağlı kağıt serili tepsiye koyuyoruz. Başka bir milföy yaprağı alıp yine su bardağıyla yuvarlak kesiyoruz. Kestiğimiz yuvarlağı çay bardağıyla tekrar kesiyoruz. Ortasını çıkardığımızda ortası boş bir halka kalıyor. O halkayı tepsiye koyduğumuz yuvarlağın üzerine yapıyoruz. Çok bastırıyoruz. Hafifçe (bu kadar ayrıntılı anlattığıma bakmayın çok kolay bir işlem. Tüm milföyleri böyle hazırladıktan sonra 6 tane börek olacak elinizde. iç malzemeden 1'er kaşık iç kısmına koyuyoruz. Çok fazla koymayın. Yandan akabilir. Milföyün üst halkasına harçtaki yumurta sarısından elinizle alıp sürebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında Börekler kabarıp kızarana kadar pişiriyoruz.

Not: Artan milföylerinizi değerlendirebilirsiniz. Büyük yuvarlağı çıkardığınız kare içi boş olan kısmı aynı şekilde bir milföy yaprağına yapıştırabilirsiniz. Yine içi boş olur ve içini bu harçla doldurabilirsiniz. Böylelikle değerlendirmiş olursunuz.

