



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİS KOKULU BÖREK

8 adet milföy hamuru

İçi için:

6 dilim pastırma

1 adet arliston biber

1 adet minik domates

1 adet yumurta beyazı

Yarım ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Pastırma emeniyle birlikte çok ufak doğranır. Biber ve domates de çok ince kıyılır. Tuz, karabiber ve yumurta beyazı eklenir, karıştırılır. Kare milföy hamurları hafifçe esneterek genişletilir ve ikiye kesilir. Pastırmalı i 16 parça hamurun üzerine konur ve fazla sıkı olmayan rulo yapılır. U kısımlarına hafifçe bastırılır. Börekler pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürölür. 190 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.