



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MOZARELLALI BÖREK

Malzeme:

6 adet hazır milföy hamuru

1 adet yumurta

4 adet domates

3 adet blok mozzarella

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Üzeri için :

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

3 adet soğan

2 çorba kaşığı nar ekşisi

1 çorba kaşığı esmer şeker

2 çorba kaşığı balzamik sirke

Soğan marmeladı için bir tencerede zeytinyağını ısıtıp dilimlenmiş soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Nar ekşisi ve esmer şekerle birlikte ilave edin. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra ocaktan alın ve balzamik sirke ekleyip tatlandırın. Hazırladığınız karışımı blenderla sos püresi kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Yumurtaları iyice çırpın ve fırça yardımıyla milföylerin üzerine sürün. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana dizip buzdolabında 10 dakika bekletin. Milföyleri buzdolabından alıp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Milföyleri fırından alıp ılınmaya bırakın. Soğan marmeladını milföylerin üzerine ince bir tabaka halinde sürün. Halka şeklinde doğradığınız mozzarella ve domates dilimlerini hamurun üzerine dizin. Sıcak fırında 5 dakika daha pişirin. Fesleğen yaprakları, karabiber ve arzunuza göre baharat serpiştirin. Mozzarella börekleri servis tabaklarına paylaşın. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Servis yapın.