



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NEMSE BÖREĞİ

8 Adet milföy
1 Çay Bardağı Beyaz Peynir
1 Adet Yumurta
5 Dal Maydanoz

Milföy hamurlarını merdane yardımıyla yarım cm kalınlığında açalım. Bir su bardağının ağzıyla daire şeklinde keselim. Arta kalan hamurları da birleştirip tekrar açarak değerlendirilim. Beyaz peyniri ufalayalım, yumurtanın akı ve ince kıyılmış maydanozla karıştıralım. Bu karışımdan hamurların ortasına koyup yarım ay şeklinde kapatalım. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine börekleri dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim.

