



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BÖREK (MİLFÖY HAMURU)

6 adet kare milföy hamuru
100 gram pastırma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 sivri biber
1 domates

Oda sıcaklığında yumuşamış olan milföy hamurunu yağlanmış ve unlanmış mafin kalıplarına yerleştirin. Pastirmaları irice doğrayıp içlerine rendelenmiş domatesi ve ince kıyılmış sivri biberi ekleyip karıştırın. Bu karışımı da milföy hamurlarının içine paylaşın. Tereyağını aynı şekilde üzerlerine bölüştürüp 180 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra fırından alıp sıcak olarak ikram edin. Dilerseniz içine yumurta da kırabilirsiniz.