



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTIRMALI MİLFÖY BÖREĞİ

Gerekli malzeme:

200 gr dilim pastırma

1 kuru soğan

100 gr kaşar peyniri

8 adet kare milföy hamuru

1 yumurta sarısı

Pastırma dilimlerini ince ince doğrayın. Soğanı soyup kıyın. Kaşar peynirini rendeleyin. Fırını 180 derecede ısıtın. Kıyılmış soğanı bir tavaya alıp üzerine 1 kaşık kadar su serpin ve kavurun. Pastırmayı soğana ilave edip karıştırın. Milföy hamurlarının ortasına soğanlı pastırmayı paylaşırıp üzerlerine rendelenmiş kaşar serpin. Milföyleri ikiye katlayıp kapatın ve parmak uçlarınızla kenarlarını yapıştırın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Fırın tepsisine dizip 170 derece sıcak fırına verin. Kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.
