



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI MİLFÖY ÇÖREĞİ

4 adet mily f hamuru
5 dilim pastırma
150 gr kařar peyniri
1,5 çay bardağı pirinç
25 gr sıvı yağ
3 adet domates
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Pastırmaları ince kesin. Peyniri k p küp doğrayın. Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın ve yağda kavurun, Tuz ve karabiberle tatlandırın. Pirinci tuzlu suda diri kıvamda haşlayıp s s n. Domates sosuna ekleyip 2-3 dakika daha pişirin. Pastırma ve peyniri ilave edip harmanlayın. Fırın tepsisini hafifçe ıslatın. Milf yleri yuvarlak kalıpla keserek 8 hamur hazırlayın. 4 tanesini fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Orta kısımlarına i malzemeyi paylaştırın. Kalan hamurdan üzerine kapatıp kenarlarını bastırarak yapıştırın üzerlerini bıçağın ucuyla artı şeklinde kesip uçlarını dışa doğru hafifçe kıvrın. ırpılmış yumurta sarısını  reklerin üzerine sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.