



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PENCERE AÇMIŞ BÖREK

Oktaş Usta

10 yaprak milföy hamuru
4 adet sosis
2 adet sivribiber
1 çay bardağı rende kaşar
1 adet yumurta

YAPILIŞI

Milföy hamurlarının 5 tanesini yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Bir kaba sosisleri ve sivribiberleri minik minik doğrayıp, kaşar peyniri rendesini de ekleyip, kaşıyoruz. Fırın tepsisindeki milföy hamurlarının üzerine paylaşıyoruz. Yalnız kenarlara koymamaya çalışalım! Bir yumurtayı çırpıp, fırça yardımıyla tepsideki hamurların kenarlarına sürüp, hemen üzerine kenarda bekleyen diğer 5 adet hamuru dikkatlice kapatıyoruz ve kenarları bastırıp. yapışmasını sağlıyoruz.
Keskin bir bıçağın xuyla hamurlarımızın uçlarını çarpı işareti şeklinde koparıyoruz. Üzerlerine yumurta sürüp, hamurumuzun açık uçlarını geriye doğru katlıyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

