



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÜÇGEN BÖREK (MİLFÖY)

6 yaprak milföy hamuru
200 gram peynir
1 soğan
2 sivri biber
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
1 demet dereotu
2 domates

Öncelikle iç malzemesi için tereyağını eritip kıyma ve soğanı 5 dakika kadar kavurun. Üzerine salçayı, rendelenmiş domatesi, pul biberi, doğranmış sivri biberi de ekleyip karıştırın. Bu karışımı biraz soğumaya bırakın. Daha sonra milföy karelerinin içlerine bölüştürün. Üçgen şeklinde katlayıp kenarlarını çatalla bastırın ve fırın tepsisine dizin. Üzerine isterseniz yumurta sürün. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişmeye bırakın. Sıcak ikram edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.04.2023