



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ BÖREK

200 g Pınar Labne
20 yaprak Pınar Milföy
1 adet orta boy havuç
Orta boy yarım domates,
1 adet küçük boy soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 dal taze kekik ya da maydanoz
1 diş sarımsak

Soğanı çok ince kıyın. Havucu soyup tavla zarı büyüklüğünde küp küp doğrayın. Tavaya zeytinyağı ilave ederek soğanı hızlı ateşte bir buçuk dakika kadar soteleyin. Hemen arkasından havucu ve çok ince doğranmış sarımsağı ilave edin. Karışımı orta ateşte 7 dakika pişirin. Sonra altını kapatıp, ılımasını bekleyin. Küp küp doğradığınız, çekirdekleri ve suyu alınmış domatesi de ilave edip karıştırın. Hazırladığınız karışıma başka bir kapta Pınar Labneli®ye ekleyin. Dal dal ayırdığımız kekiği de ekleyerek karıştırmaya devam edin. Milföy hamurunu oda sıcaklığında çözdürün. Kare milföylerin içine bir tatlı kaşığı harçtan ilave ederek zarf şeklinde katlayın. İki ucun birleştiği kısma hafifçe bastırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Böreklerinizi önceden 200 °C'de ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin ve fırına koyduktan 6 dakika sonra ısıyı 180 °C'ye getirin. Üstü kızarıncaya kadar piştikten sonra servis edin.

