



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI ZENCEFİLLİ MİLFÖY BÖREĞİ

MALZEMELER

- 1 paket milföy
- 4 adet pırasa
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet domates
- 1 adet soğan
- 1 kasik salça
- 2 kasik margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı. kaşığı toz zencefil
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı keten tohumu

Tencereye yağı koyalım içine incecik doğradığımız biberi ardında soğanı sonra pırasayı ve domatesi kavruluncaya kadar pişirelim. Sonra tuzu salçayı ve toz zencefil koyup altını kapatalım soğumaya bırakalım. Milföylerin içine koyup bohça gibi kapatıp tespiye dizelim. Üzerine de yumurta sarısı ve keten tohumu atıp fırında pişirelim. 200 derecede 30 dk.
