



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK MİLFÖY BÖREĞİ

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Adet yumurta

4 Adet milföy hamuru

40 gr beyaz peynir

Mutfak tezgahını ısıtın. 4 plaka donmuş milföy hamurunu ayrı ayrı tezgah üstüne koyun. Sonra 3 yemek kaşığı margarin eritin. Yumuşayana kadar arada bir alt üst edin. Bu işlemi hamur çok yumuşayıp tezgaha yapışmadan tamamlayın. Eriyen sana klasığı ve yumurtayı karıştırın. Elde edilen üçgen böreğin kenarlarını parmağınızla hafifçe bastırın. Hazırlanan börekleri fırın kağıdı serilmiş Borcam dikdörtgen tepsiye koyup üzerine yumurtayı sürün. İsteyenler börek üzerine çörekotu da serpebilirler. Borcam'ı alttan birinci kata sürün ve 180 derecede 20-25 dakika fırınlayın. Böreklerin üstü altın sarısı bir renk almalıdır.