



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ BÖREK (MİLFÖY)

- 1 paket hazır milföy hamuru
- 1 adet kabak
- 1 adet yeşil biber
- 1 adet soğan
- 2 dal nane
- 2 dal maydanoz
- 2 dal fesleğen
- 1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
- 20 gram kaşar peyniri
- 2 adet yumurta
- Tuz
- Karabiber
- Süslemek için:  
Haşhaş tohumu

Kabağın kabuğunu soyup rendeleyin ve avucunuzun içinde suyunu iyice sıkın. Soğanı soyup kıyın. Yeşilbiberi yıkayıp halka şeklinde doğrayın. 1 yumurtanın akı ile sarısını ayrı kaplara ayırın. Zeytinyağını sos tenceresinde ısıtıp soğanı kavurun. Sırasıyla yeşilbiber ve kabağı ilave ederek 5 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp kıyılmış nane, maydanoz ve fesleğen ilave ederek tatlandırın. Hazırladığınız karışım soğuyunca 1 bütün yumurta ile rendelenmiş kaşarpeyniri ilave edin. Milföy hamurunu oda ısısında yumuşattıktan sonra kenarlarına hazırladığınız iç malzemeyi paylaşın. Hamurların kenarlarının yapışması için fırça ile yumurta akı sürün. Hamurun her iki ucunu hafifçe kıvrın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana dizin. Üzerlerine önce yumurta sarısı, sonra da haşhaş tohumu serpin. 175 dereceli fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.