



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOĞANLI MİNİ RULO BÖREK

8 adet kare milföy hamuru

3 adet orta boy soğan

1 kahve fincanı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Soğanlar yarım daire biçiminde doğranır, tavaya atılır, zeytinyağı katılır, normalden biraz fazla kavrulur. Ateşten alınır, tuz eklenir ve karıştırılır. Yarım saat kadar soğuması için bekletilir. Milföy hamurları tezgaha dizilir. Soğanlı harç milföylerin üzerine paylaşılır ve rulo yapılır. Rulolar ortadan ikiye kesilir. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
