



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURUNDAN TALAŞ BÖREĞİ

10 adet milföy hamuru
250 gram ufak doğranmış yağsız kuşbaşı et
1 adet küçük boy domates
Yarım su bardağı bezelye
1'er adet havuç ve patates
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Çörekotu
1 adet yumurta sarısı

Havuç ve patatesi yarı yarıya haşlayın. Küçük küpler şeklinde doğrayın. Bir tencerede kuşbaşı eti kendi suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. İçine küp doğranmış domatesi katıp 1- 2 dakika kavurun. Milföy hamurunu düz bir zemin üzerine yayın. Yarisına karışımdan koyup, diğer yarısını harcın üzerine örtün. Milföyler bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

