



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE TALAŞ BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

8 adet milföy hamuru
400 gram kuşbaşı dana eti
Yeteri kadar su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 adet küçük boy havuç
Yarım su bardağı dondurulmuş bezelye
5 dal maydanoz
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Susam

İç harcı için eti bir tencereye alıp suyunu salıp çekene dek kavurun. Üzerine sıcak su ekleyip yumuşayana dek haşlayın. Tereyağını ayrı bir tavaya alıp, yemeklik doğranmış soğanı rengi dönene dek kavurun. Üzerine ince kıyılmış havucu ekleyin. Birkaç dakika daha kavurup bezelye katın. Et, tuz ve karabiber ilave edin ve sebzeler yumuşayana dek kavurun. Kıyılmış maydanoz katıp, ocaktan alın. Milföy hamurlarını yumuşayana dek oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra içlerine etli harçtan koyup, üçgen şeklinde kapatın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.

