



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAZE FASÜLYELİ MİLYÖF SEPETİ

1/2 Kg. Taze Fasulye  
2 Çorba Kaşığı Margarin  
1 adet Soğan  
100 gr Pastırma  
1 adet Yumurta Sarısı  
Yeterince tuz  
Yeterince karabiber  
8-10 adet Milföy Hamuru

Fasülyeleri ayıklayıp yıkayın ve süzgece alın. Suyu süzülen fasülyeleri önce ikiye sonra dörde bölün. Üzerini örtecek kadar tuzlu suda haşlayıp suyunu süzün.

Soğanı ince ince kıyın margarinle kavurun. Pastırmaları sebze tahtasında kıyarak kavrulan soğana ilave edip karıştırın. Haşlanmış fasulye, tuz, karabiber ilave edin. Malzemeleri bir müddet kavurun ve ateşten alın.

Milföy hamurunu tezgaha alın. Hamurun iki kenarını ortada 3 parmak yer kalacak şekilde 1 cm eninde kesin.

Kestiğiniz hamurun alt ve üst parçalarını üst kısımda birbirine yapıştırın. Hamurun yan kısımlarını iki taraf da eşit olacak şekilde birer parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.

Hamurun orta kısmını fasülyeli iç malzeme ile doldurun. Kenardaki şeritleri bir sağ bir sol olmak üzere üst kısımda kapatın. Bu işlemi hamur ve iç malzeme bitinceye kadar sürdürün.

Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 220 derece ısıtılmış fırında kabarıncaya kadar 15-20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.