



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÜÇ MALZEMELİ MİLFÖY BÖREĞİ

1 adet soğan  
150 gram mantar  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 demet maydanoz  
600 gram milföy  
80 gram dana jambon  
5 adet yumurta sarısı  
2 yemek kaşığı krema  
40 gram biberli salam  
40 gram çekirdeksiz yeşil zeytin  
40 gram kaşar peyniri  
100 gram domates  
200 gram pırasa  
80 gram baharatlı taze kutu peynir  
4 yemek kaşığı süt  
Tuz  
Karabiber  
Muskat

Milföyleri çözülmeye bırakın.

Mantarlı iç için soğanı soyun ve küp şeklinde doğrayın. Mantarları temizleyip dilimleyin. Soğanla mantarı, 1 yemek kaşığı sıvı yağda suyunu çekene kadar kavurun. Soğumaya bırakın. Maydanozu kıyın, jambonu küp küp doğrayın. Maydanozun yarısını 1 yumurta sarısı ve krema ile karıştırıp mantarlara ilave edin. Tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırın.

Salamlı dolgu için domatesleri yıkayın, dörde bölün. Çekirdeklerini çıkartıp salam ve zeytinlerle beraber küp şeklinde doğrayın. Hepsini 1 adet yumurta sarısı ve peynir ile karıştırın. Tuz ve karabiber ekin.

Pırasalı dolgu için pırasaları temizleyip halka halka doğrayın. 1 yemek kaşığı sıvı yağda iyice kavurup soğumaya bırakın. Baharatlı taze kutu peyniri, 1 yemek kaşığı krema ve 1 yumurta sarısını karıştırın. Pırasayı ve kalan maydanozu ilave edin. Tuz, karabiber ve muskatla tatlandırın.

Milföy dilimlerini fırça yardımı ile ıslatın. 300 gram hamuru üst üste koyup 40x30 santimetre boyutunda açın. 10x10 santimetre büyüklüğünde 24 adet kare çıkarın. 1 yumurta sarısını sütle çırpıp hamurların üstüne sürün.

Mantarlı börekler için milföy karesinin yarısına mantarlı içten koyup karenin boş kısmını dolgulu kısmın üzerine kapatın. Kenarlarını bastırıp yapıştırın ve bir bıçak yardımıyla çentikler atın. 8 adet kareyi bu şekilde doldurun. Salamlı börekler için milföy karesinin ortasına salamlı karışımdan koyup karenin kenarlarını çapraz bir şekilde ortaya doğru kıvrarak rüzgar gülü şekilleri verin. 8 adet kareyi bu şekilde hazırlayın.

Pırasalı iç için kalan 8 adet karenin her birinin ortasına kenarlardan 1-1,5 santimetre bırakacak şekilde pırasalı karışımı koyun. Yağlı kağıt kaplı fırın tepsisine börekleri yerleştirin. Kalan yumurtalı süttten üstlerine sürün. 200 derece sıcaklıkta 15-20 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:144269 • adı:Üç Malzemeli Milföy Böreği • gönderen:zehra teyze • indirme tarihi:03.04.2025 - 22:03