



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜÇGEN BÖREK

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Tutam tuz
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet soğan
- 200 gr kıyma
- 1 Paket milföy hamuru

Tenceremize sana hamur işi margarini ve kıymayı koyup kavurmaya başlarız. İnce ince kıydığımız soğanları ve tuzu ilave edip iyice kavrulunca soğumaya bırakırız. Oda sıcaklığına gelen milföy hamurlarımızın bir köşesine soğumuş olan harçtan bir miktar koyarız. Üçgen şeklinde katlayıp üzerlerine yumurta sarısı süreriz. Arzuya göre susam yada çörekotu serpip 200 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiririz.