



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## YUMURTALI KUŞ YUVASI BÖREK

300 gr (1+1/4 su bardağı) beşamel sos  
100 gr domates salçası  
6 katı haşlanmış yumurta (ince kıyılmış)  
10 milföy hamuru

Milföy hamurlarını biraz açarak metal kaselerin dışına yapıştırınız. Bu şekilde kaselerle birlikte fırında pişiriniz. Küçük bir tencerede beşamel sos ve domates salçasını birbirine karıştırarak hafif ateşte ısıtınız. Sos kaynamağa başlamadan tencereyi ateşten alarak, sıcak olarak bir kenarda tutunuz. Pişmiş milföy kaselerine önce biraz sos, sonra kıyılmış yumurta, daha sonra da kalan sosu dökerek hemen servis ediniz.

[ML@ Kuş Yuvası için tıklayın](#)