



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

BONBON BÖREĐİ



10 adet kare milföy hamuru
İçi için:
3 dilim beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaşığı süt

- # İçi hazırlamak için peynir ezilir, maydanoz kıyılır ve yumurta beyazıyla karıştırılır.
- # Çözülmüş milföy hamurları unlu zeminde, merdaneyle açarak biraz büyütülür.
- # Bıçakla, artı Őeklinde kesilerek 4 kare parça çıkarılır.
- # Karelerin ortasına i konur ve sağda, soldan üst üste katlanır. Uçları bonbon Őekeri gibi burulur.
- # Hazırlanan 40 adet börek yağlanmış tepsiye dizilir. zerine fırçayla yumurta sarısı ve süt karışımı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir, börekler kızarana kadar pişirilir.

Not: Breklerin daha çok kızarması istenirse yumurta sarısı ve süt karışımına 1 çay kaşığı kadar Őeker eklenerek de böreklerin üzerine sürülebilir.