



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

BONBON BÖREĞİ



10 adet kare milföy hamuru
İç için:
3 dilim beyaz peynir
10-15 dal maydanoz
1 adet yumurta beyazı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

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

Not: Böreklerin daha çok kızarması istenirse yumurta sarısı ve süt karışımına 1 çay kaşığı kadar şeker eklenerek de böreklerin üzerine sürülebilir.