



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

ZEYTİNLİ BURGU



8 adet kare milföy hamuru
3 orba kaşığı zeytin ezmesi
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı pul biber
zeri için:
1 adet yumurta

- # Zeytin ezmesi, zeytinyağı ve pul biber karıştırılarak i hazırlanır.
- # Milföy hamurları ortadan ikiye kesilir, merdaneyle açarak biraz büyütülür.
- # zerine zeytin ezmeli karışım sürülür.
- # Hamurlar kenarından verev olarak rulo yapılır.
- # Yağlı kağıt serilmiş tepsiyeye börekler dizilir.
- # Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Zeytin ezmeli ie arzuya göre 1 diř sarımsak da eklenebilir.