

Kafes Borek

Malzemeler

1 paket milfoylu hamur

1 adet soğan

150 gr yağsız kıyma

Dereotu, maydanoz, tuz, karabiber

1 adet orta boy domates

1 adet yumurta

Yapılışı

Öncelikle kıymayı bir tavaya çok az yağ ekleyerek güzel kavuruyoruz

Kıymanın rengi değişince ince bir şekilde kıydığımız soğanları ekleyip kavuruyoruz.

Kavurma işlemi bitince ince bir şekilde doğranmış dereotu ve maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırıyoruz.

Kare şeklindeki bir tane milfoylu hamurunun dört kenarını diğer milfoylu hamurundan kestğimiz seritlerle çevreliyoruz. Bir havuz oluşturuyoruz.

Kıymalı harardan 1 kasık olusan havuzun içine koyuyoruz. Üzerine ince bir dilim domates koyuyoruz.

Yine diğer milfoylu hamurundan seritler kesip kafes gibi üzerini kapatıyoruz.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştiriyoruz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 dereceye ayarladığımız fırında pişiriyoruz ve kafes boreğimiz hazır.ellerimize sağlık