



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ MİLFÖY GÜZELLEMESİ

8 adet kare milföy hamuru

1 su bardağı ceviz

1 adet yumurta beyazı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Ceviz ve yumurta beyazı karıştırılır. Milföy hamurunun kenarına iç konur ve rulo yapılır. Rulo bıçakla ikiye kesilir. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
