



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ

400 gram milföy hamuru  
2 çorba kaşığı susam  
1 yumurta  
Yarım demet maydanoz  
300 gram beyaz peynir  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
1 çay kaşığı nane, kekik

Milföy hamuru oda sıcaklığına geldiğinde merdane yardımıyla uzun ince bir şekilde açın. Beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu ve baharatları yumurta akı ile karıştırıp hamurun üzerine yerleştirin. Kıvrarak sarıp fırın tepsisine yerleştirin. Yumurta sarısını biraz sulandırıp hamurun üzerine sürün. Susam serpip 200 derecedeki fırında 20 dakika pişirin, çayın yanında ikram edin.