



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDE PİRZOLA

6 yaprakmilföy

6 adet pirzola

Sosu için:

1 çorba kaşığı domates salçası

1 çorba kaşığı biber salçası

3 çorba kaşığı su

Tuz, karabiber

Üzeri için:

4 çorba kaşığı kaşar peyniri

1 adet yumurta

Derin bir kabın içinde salça, su, tuz, karabiberi karıştırıp pirzoları bu sosa bulayın. Milföy hamurunun ortasına salçalı pirzoları koyup kenarlarında kalan kısımları kapatıp tepsiye dizin. Üzerine kaşar peyniri rendeleyip, çırpılmış yumurta sürün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında pişirin. Soğumadan sofraya getirin.