



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE PİRZOLA

6 adet pirzola
3 milföy hamuru
2 orba kaşığı kaşar peyniri
1 yumurta sarısı
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 ay kaşığı kekik
1 ay kaşığı karabiber
1 orba kaşığı salça
Tuz

Öncelikle pirzoları teflon tavada kendi yağıyla çevirerek kızartın. 1 çorba kaşığı salçayı sulandırın. Tuz, kekik ve karabiberi salaya ilave edin. Kızarttığınız pirzoları bu karışıma bulayın. Milföy hamurlarını üçgen biçimde kesin. Pirzoları hamurların ortasına koyup, yanlarını içe doğru katlayın. Daha güzel görünmesi için pirzolanın kemiğine alimünyum folyo sarın. İki parmağınızla bastırarak sıkışmasını sağlayın. Milföy-lerin üzerine yumurta sarısı sürüp, tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20 dakika pişirip, servis yapın.