



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLFÖYDE PİRZOLA SEPETİ

4 -5 adet pirzola  
3 adet milföy hamuru  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı sirke  
Kekik, karabiber, tuz

Pirzoları ızgarada pişirin. Salça, sirke, kekik, tuz ve karabiberi karıştırın. Pişen pirzoları salçalı karışıma bulayın. Milföy hamurlarını şerit halinde kesin. Pirzoları milföy şeritlerine sarıp 200 derecede hamurlar kızarana dek pişin.

---