



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES VE SALSALI MİLFÖY ÜÇGENLERİ

- 1 paket milföy yaprakları
- 2 su bardağı küp doğranmış pişmiş patates
- 1 su bardağı Ananas, Mango, Chipotle Salsa
- 1 çay kaşığı köri tozu
- 2 yemek kaşığı doğranmış taze kişniş yaprakları
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 yemek kaşığı su

200 derecede fırını ısıtın.

Geniş bir kap içinde patatesleri yağ ile birlikte küp küp doğranmış diğer malzemelerin hepsini (Ananas, Mango, Chipotle Salsa, köri tozu, doğranmış taze kişniş yaprakları) karıştırıp harmanlayın her bir kare milföy hamurun içine bir çorba kaşığı koyup üçgen katlayın yanlarını çatal ile bastırıp iz çıkartın.

Bir kase içinde su ile yumurtayı çırpın ve hamurların üstlerine sürün.
Isınmış fırına sürüp kızarana dek pişirin.

