



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 PEYNİRLİ YUMURTALI MİLFÖY ÇANAĞI

12 adet Milföy hamuru
6 adet Yumurta
250 gr Kaşar peyniri
200 gr Beyaz peynir
1,5 adet maydanoz
1,5 adet dereotu
5 dal yeşil soğan
3 adet domates
2,5 yemek kaşığı margarin
3 tatlı kaşığı tuz

Miföyleri un serptiğimiz bir tezgahta merdane ile açarak biraz büyütüyoruz. Yağlanmış sufle kalıplarına milföyleri koyup üzerine fırına girebilecek küçük bir cam kase koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişiriyoruz. Yumurtaları bir kaba kırıyoruz ve çırpıyoruz. Tavaya yağ ekliyoruz ve yumurtaları pişiriyoruz. Kaşar peyniri ve beyaz peyniri küçük doğruyoruz, bir kaseye alıyoruz. Maydanozu, dereotunu, yeşil soğanı doğruyoruz ve kaseye alıyoruz. Domatesi ve pişirdiğimiz yumurtayı da küçük doğrayarak kaseye ilave ediyoruz. Tuzunu atıyoruz. Hepsini harmanlıyoruz. Fırından çıkardığımız ve kaplarından ayırdığımız milföyleri servis tabağına diziyoruz. Salata karışımını milföy kaselerine dolduruyoruz ve servis ediyoruz.

