



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI MİLFÖY BÖREĞİ

6 adet milföy hamuru
200 gram beyaz peynir
1 orba kaşığı acı pul biber
1 orba kaşığı tereyağı
1 yumurta
4 dal maydanoz

Öncelikle iç malzemeyi hazırlamak için yumurta akını peynirle ve kıyılmış maydanozla karıştırın. Daha sonra da içine pul biber, tereyağı ekleyip iyice karıştırın. Bu iç harcı da yumuşamış milföy hamurun içine paylaştırıp üçgen şekilde katlayın ve tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecede 20 dakika kadar pişmeye bırakın.