



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI MİLFÖYLER

4 milföy hamuru
5 etimek
1 ay bardağı su
1 ay bardağı sıvı yağ
5 diş sarımsak
2 orba kaşığı biber salçası
Kimyon, pul biber

Etimekleri robot yardımıyla çekip toz haline getirin. Üzerine su ve yağ ekleyip karıştırın. Ezilmiş sarımsak, salça ve baharatı da içine ilave edip harmanlayın. İsterseniz üzerine nar ekşisi de gezdirebilirsiniz, farklı bir lezzet oluyor. Bu arada milföy yapraklarının her birini ince bir tabaka halinde açın. İstedığınız büyüklükte yuvarlaklar yapın, tepsiye yerleştirip 200 derecede kızarıncaya dek pişirin. ıkınca içlerine acılı salçalı karışımdan doldurup servis tabağına alın.