



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU MİLFÖY

- 1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı un
- 1 Paket milföy hamuru
- 2 Bardak süt

Oda sıcaklığındaki milföy hamurlarını büyük kalıpla hepsini kesin. Küçük kalıpla üçte ikisini içlerini tekrar kesin . Alta bütün olan parçayı üstüne iki kat içi oyuk olan parçadan koyun. Sana yağını eritin. Unu ekleyip karıştırarak kavurun sütü yavaş yavaş ekleyerek sürekli karıştırarak pişirin Hiç topak kalmamalı İlk sıcaklığı çıktıktan sonra Kaşıkla oluşturduğunuz hamurların boşluğuna doldurup 180derece fırında pişirin.
