



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOYOZ TAKLİDİ (MİLFÖY)

8 adet milföy hamuru  
2 çorba kaşığı halis tereyağı  
1 adet yumurta sarısı

Çözölmüş milföy hamurları merdane yardımıyla biraz açılarak byütölür. Tereyağı eritilir. Açılan hamurların üzerine paylaşılır. Sonra rulo yapılır. Gül börek gibi bükölür. Ucu alta gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürölür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.12.2023