



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROKOLİLİ MİLFÖY BÖREKLERİ

- 6 adet milföy hamuru
- Yarım brokoli
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta

Arçelik No Frost Buzdolabı'nın derin dondurucu bölümünden çıkardığınız milföy hamurlarını tezgah üzerine tek tek açıp çözölmeleri için bekletin.

Brokolileri Arçelik Ankastre Ocak'ta su kaynattığınız bir tencerede diri kalacak şekilde 3-4 dakika haşlayın.

Haşladığınız brokolilerin üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiberi döküp karıştırın.

Çözölen milföy hamurlarını kare kare kesin.

Kestiğiniz milföy hamurlarını yağlı kağıt serili Arçelik Ankastre Fırın tepsisine dizin.

Kenarlardan 2 cm bırakıp hamurun ortasına rendelenmiş kaşar peyniri koyun.

Peynirlerin üzerine ikişer tane brokoli koyun ve hamurların köşelerini ortaya doğru kapatın.

Tüm hamurları bu şekilde peynir ve brokoli ile doldurun.

Bir yumurtayı kasede çatalla çırpın ve hamurların üstüne fırçayla sürün.

Önceden ısıttığınız 200 derecelik Arçelik Akastre Fırın'da iyice kızarana kadar pişirin.

Arçelik Resital Çay Makinesi'nde hazırladığınız nefis çay eşliğinde sıcak olarak servis edin.

