



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MİLFÖY BOHÇASI

SuperFresh Milföy Hamuru Yarım paket
Dondurulmuş SuperFresh Ispanak Yarım paket
SuperFresh Soğan 1 Çay bardağı
Tereyağı 1.5 yemek kaşığı
Ceviz 1.5 çay bardağı
Tuz 1 çay kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Yumurta sarısı 1 adet
Susam 1 yemek kaşığı

Tavada erittiğiniz tereyağın üzerine SuperFresh Soğan ilave edip rengi dönene kadar kavurun. SuperFresh Ispanağı ekleyip kavurmaya devam edin. Ispanak az yumuşayınca tuz, karabiber ve iri kırdığınız cevizi ekleyip karıştırın ve harcı ocaktan alıp soğutun.
Tezgahta 5 dk. Beklettiğiniz SuperFresh Milföy'ü yumuşayınca kare olacak şekilde ikiye bölün. Milföyün ortasına harç koyun, açık zarf şeklinde kapatmak için 3 kenarı ortada birleştirin ve diğer ucu açık bırakın. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.
Yapışmaz veya pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsine börekleri alın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 20 dk. kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servise sunun.

