



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEYİZ BOHÇASI

8 adet kare milföy hamuru

1 adet yumurta

Yarım kalıp beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Milföyler merdaneyle tatlı tabağı kadar büyütölür. Uçtan uca zarf gibi katlanır. Ortasına yumurta akı, kıyılmış maydanoz ve ufalanmış peynirden oluşan karışım konur. Üçgen uçları ortada buluşturarak bohça gibi katlanır. Üzerine yumurta sarısı sürölür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.