



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EL AÇMASI MİLFÖY BÖREĞİ

1 yumurta
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı su
Yarım limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası için:
250 gr. margarin
İçi için:
Beyaz peynir

Yoğurulan hamur 6 pazıya bölünür, margarin de 6 parçaya bölünür.

Her paşa tabak büyüklüğünde açılır, arasına bir parça margarin konur, bohça gibi katlanır, 15 dakika buzdolabında bekletilir.

3 defa yapılan bohça tekrar tabak büyüklüğünde açılıp, tekrar buzlukta bekletilir.

Bütün pazılara aynı işlem yapılarak bir gece buzdolabında bekletilir.

Ertesi gün her parça açılır, dörde bölünür, arasına peynir konur üçgen katlanır, üzerine yumurta sarısı sürülerek 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

