



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ PEYNİRLİ MİLFÖY BÖREĞİ

- 125 gr margarin
- ½ paket erişte
- 4 adet milföy hamuru
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 demet maydanoz
- 1 kalıp beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kaynayan suya bir tatlı kaşığı tuz atılır, bu suda eriştelere 10 dakika haşlanır ve süzülür. Diğer tarafta iki yaprak milföy hamuru merdane ile açılıp, büyütülür ve yağlanmış bir payreks kaba yerleştirilir. Haşlanan eriştenin içine ufalanmış peynir, kıyılmış maydanoz, süt, yağ ve iki yumurta ilave edilip, beraberce karıştırılır. Bu karışım hamurun üzerine dökülür. Diğer iki milföy hamuru da aynı büyüklükte açılıp kabın üzeri kapatılır ve yumurtanın beyazı ayrılıp, üzerine sarısı sürülür. 170 derecedeki fırında 45 dakika pişirilir.

