



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PEYNİRLİ MİLFÖY

10 adet milföy hamuru
yarım kilo ıspanak
1 adet yumurta
1 adet soğan
100 gr beyaz peynir
100 gr tulum peyniri
1 tutam dereotu
3 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Öncelikle soğanı ince bir şekilde doğrayıp sana margarini koyduğumuz bir tavada kavuruyoruz. Doğranmış ıspanakları koyup kavurmaya devam ediyoruz. Kavrulduktan sonra suyunu süzüp karıştırma kabına alıyoruz üzerine Beyaz peynir ve tulum peynirini rendeleyip yumurtanın akını bırakıyoruz tuz ve karabiberini katıp karıştırıyoruz.

Milföy hamurunu merdaneyle biraz büyütüyoruz bir kenarına yumurta sarısı sürüyoruz ortasına ıspanaklı harcımızdan koyup muska şeklinde kapatıyoruz diğer milföyleri de aynı şekilde kapatıyoruz Kenarlarını çatalla bastırıyoruz üzerine yumurta sarısını sürüyoruz Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerin kızarana kadar pişirip servis ediyoruz