



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAFESLİ MİLFÖY

1/2 kg milföy
Bir kase beyaz peynir
1 yumurta
yarım demet Maydanoz
Üstü için:
Çörekotu

Tepsiye yağlı kâğıt serin, milföy hamurlarının yarısını tepsiye sıralayın, üzerine hazırladığınız peynirli harcı koyun. Diğer milföyleri 2 cm şeritler halinde kesip, kafes oluşturacak şekilde peynirli milföylerin üzerine dizin, kenarlarını bastırarak yapıştırın. Yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. 180 derece fırında pişirin. İç harcı: peynir, maydanoz ve yumurta akı karıştırılır.