



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAŞARLI MİLFÖY

6 yaprak milföy hamuru
200 gram kaşar peyniri
2 yumurta
Yarım su bardağı susam
1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Milföy hamurlarını hafif donuk kalacak şekilde çözdürüp ikiye bölün. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri döküp, köşeleri uçlarından tutarak ters yönlere ortaya doğru katlayın. Yumurta sarılarını çırpın. Kırmızı biber ile susamı birbirine karıştırın. Milföyleri tepsiye dizin ve üzerlerine yumurta sürün. Kırmızı biberli susamları serpin. Milföyleri üzerleri kızarıncaya kadar fırında pişirin.
