



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVURMALI VE ZEYTİN EZMELİ MİLFÖY

6 yaprak milföy
1 kase kavurma
Yarım kase zeytin ezmesi
1 yumurta
Üzeri için;
Yarım çay bardağı susam
Yarım çay bardağı çörekotu

Önce milföyleri 4'e bölün. Her bir parçanın içine zeytin ezmesi veya kavurma koyarak kapatın. üzerine yumurta sarısı sürerek tepsiye alın.
Üzerine susam ya da çörekotu serpererek yağlanmış tepsiye dizerek 180 derecede pişirin.