



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KRUVASAN (MİLFÖY)

8 parça kare milföy hamuru

1 orba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle milföy hamurlarını oda sıcaklığında yumuşatın. Üzerine erimiş tereyağı ile tuz serpin ve iri üçgenler kesin. Sigara böreği gibi sarıp tepsiye dizin 200 derecede üzeri kızarıncaya, kabarıncaya dek pişirin. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.