



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY MİLFÖY HAMURU

250 gr. margarin  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı sirke  
3 kahve fincanı su  
aldığı kadar un  
az tuz

3 kahve fincanı su, yağ ve sirke çok az unla yoğrulur. Margarin üçe bölünür. Yoğrulan hamur merdaneyle açılır. 1/3 yumuşatılmış yağ, hamurun her yanına elle sürülerek yağlanır. Bohça gibi katlanır. Buzdolabında rafında yarım saat dinlendirilir. Bu işlem yağ bitene kadar 3 defa tekrar edilir. Son olarak dikdörtgen açılan yufka 8 cm. karelere bölünerek düz bir tepsiye sıralanır. Buzlukta muhafaza edilir.

[ML® Çıtır Burgu için tıklayın](#)

[ML® Çıtır Burgu \(görsel\)](#)