



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MİLFÖY SİMİT

2 tane milföy hamuru
1 dilim kaşar peyniri
1 küçük kase az yağlı lor
4-5 dal maydanoz
1 küçük çay bardağı ay çekirdeği içi
1 adet yumurtanın sarısı
Tepsiyi yağlamak için sıvı yağ

Milföy hamurunuzu derin dondurucudan çıkartın, biraz çözülsün ama çok değil. 2 adet milföy hamurunu yan yana koyun. Ek yerlerini yarım cm. kadar üst üste koyun ve elinizle birleştirin. Merdane ile biraz uzunlamasına ve enine doğru genişletin. Bir kaseye hazırladığınız lorun üzerine ince doğranmış maydanozları koyun. Üzerine biraz kaşar rendeleyin. Evde bulunan istediğiniz peynir karışımını koyabilirsiniz. Fırına dayanıklı cam kabınızı yağlayın ve içine yerleştirin. Üzerine fırça ile yumurta sarısını sürün. Ay çekirdeği içini üzerine bolca serpin. 170 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

