



KOLAY PEYNİRLİ KRUVASAN (MİLFÖY)

<https://www.elele.com.tr>

6 parça hazır milföy hamuru
Dolgusu için
100 g krem peynir
150 g süzme peynir
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Deniz tuzu

Milföy hamurlarını ince açıp üçgen kesin. Üçgenlerin ortasına krem peynir sürüp ince dilimlediğiniz süzme peynirinden yerleştirin. Hamurların uçlarını hafif kıvrarak sarın ve kruvasan şekli verin. Kruvasanları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp deniz tuzu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

