



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUŞ YUVASI (MİLFÖY)

4-5 yaprak hazır milföy hamuru  
2 adet yeşil sivribiber  
5-6 adet minik sosis  
1 yemek kaşığı kaşar peynir rendesi  
3-4 yemek kaşığı domates salçası (salçayı ezme için)  
Biraz su  
Biraz kekik  
Tuz

Yeşil sivribiberleri minik minik doğayalım. Bir kasede doğranmış biberleri, küçük küçük doğranmış sosisleri, rendelenmiş kaşar peyniri iyice harmanlanıp, karıştırılır.(Bu karışıma her türlü ek malzeme koyabilirsiniz.)Milföy hamurunu düz bir zemine koyalım ve hafifçe merdane ile genişletelim. Üzerine salça,su ve kekik karışımını milföy hamurunu kaplayacak şekilde sürelim.Hazırladığımız içi milföy hamurunun bir kenarına koyalım ve saralım. Ruloyu 3 eşit parçaya bölelim.Kuş yuvalarımız fırın tepsisine dik dik oturtulurlar. Daha önceden ısıtılmış fırında 200C'de 15 dak.üzerleri kızarana kadar tutulur.

[ML® Muhallebili Milföy Videosu](#)

---