



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MİLFÖY

4 adet milföy hamuru
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvı yağ
10 adet mantar
2 adet biber
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı karabiber, tuz

Piyazlık doğranmış soğanı kavurun. Mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Küçük doğranmış biber, tuz ve karabiberi ekleyin, iki-üç dakika daha pişirin. Küçük fırın kaplarına eşit miktarda harcı paylaşın. Kapların üzerine milföy hamurlarını koyun. Yanlarını kaba yapıştırın. Üzerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında pişirin.