



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MİLFÖY SARMASI

9 adet kare milföy hamuru

15-20 adet mantar

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için;

1 adet yumurta

Mantarlar ince kıyılır. Tavaya tereyağı konur, mantarlar atılır, gevşeyene kadar kavrulur. Ateşten almadan önce ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenir. Yumuşamış milföy hamurları 3 yan yana, 3 alt alta olmak üzere az bindirerek yerleştirilir. Parmak uçlarıyla ek kısımları bastırılır. Hazırlanan iç, bütün yüzeye yayılır. Büyük bir rulo yapılır. Sonra rulo baş parmak kalınlığında dilimlenir. Yatay olarak yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.