



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYIS OTLU MİLFÖY BÖREĞİ

35 gr sıvı yağ  
6 adet milyöz hamuru  
400 gr mayıs otu  
35 gr ceviz  
2 adet kuru soğan  
30 gr kaşar peyniri  
Tuz  
Baharatlaraharat  
2 yumurtanı sarısı

Yağı tavaya koyup ısıtın, ince doğradığınız soğanı kavurun.  
Üzerine ceviz içi ve doğranmış mayıs otunu ekleyin, tuz, ve baharatı ilave ederek karıştırın.  
Mayıs otu pişince ocağı kapayın, üzerine rndelenmiş kaşarı ilave edip karıştırın.  
Milföy yapraklarının üzerine harcı koyup katlayın.  
Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.