



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY BÖREĞİ

4 adet milföy hamuru
3 adet haşlanmış patates
2 çorba kaşığı tereyağı
100 gram beyaz peynir

Milföy hamurunu oda sıcaklığına getirip yumuşatın. İçine de haşlanmış, rendelenmiş patatesi, peyniri ve tereyağını ekleyip karıştırın. Hamuru düzgünce üçgen kesin. İç harçtan koyup rulo sarın ve tepsiye dizin. Tüm börekleri aynı şekilde hazırlayıp 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Bu börekleri sıcak olarak çayla ikram edin.
