



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY BÖREĞİ

12 adet milföy hamuru  
100 gram kaşar peynir  
Dereotu

Yapılışı: Milföy hamurlarını dipfrizden çıkartıp oda sıcaklığına getirin. Yumuşamış olan kare hamuru verev şeklinde kesip geniş kanarlı üçgenler yapın. Ortasına kıyılmış dereotları ile karıştırdığınız rendelenmiş kaşar peynirini koyun ve rulo şeklinde katlayın. Ay şekli verip fırın tepsisine dizin. Üzerine isteyen yumurta sarısı sürebilir ama sürmeden de kızarıyor. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.12.2023