



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY BÖREĞİ

12 milföy hamuru
125 gr. beyaz peynir
1 kase sosıs
50 gr. salam
1 domates
2 biber
1 yumurta

6 tane milföy hamurunu yağlanmış tepsiye diziyoruz. Diğer milföy hamurlarının ortasını dikdörtgen bir kalıpla açıyoruz. Beyaz peyniri karıştırma kabına rendeliyoruz. Sosıs ve salamı doğrayıp peynirle karıştırıyoruz. Milföylerin ortasına peynirli harcımızdan koyuyoruz. Ortası açılmış diğer hamuru üzerine kapatıyoruz. Diğer hamurlar içinde aynı işlemi uyguluyoruz. Domates ve biberi doğrayıp hamurların üzerine yerleştiriyoruz. Hamurun kenar kısımlarına yumurta sarısı sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.