



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURU

1 kg. un
1 yumurta
2 paket margarin
1 ay kaşığı limon
Tuz
1 kaşığ sıvı yağ

Un elenir, ortası açılır. Bir yumurta, tuz, ayıeği yağđ ve limon dökülür. Ilık su ile etrafındaki un yedirilerek yoğrulur. Yarım saat dinlendirin.

Merdane ile açılarak margarin ufak parçalar halinde hamurun üzerine yedmlir. Bir sefer katlanır, katlanan yere yağ sürülür. Tekrar katlanır yağ sürülür.

Alt ve üstten birer defa katlanarak ıslak bez içerisinde buzdolabına sarılarak konur. Yarım saat dinlendirilir.

Dolaptan çıkararak merdane ve unla açılır. Bu sefer yağ sürmeden aynı katlama yarımşar saat ara ile iki defa yapılır. Tekrar dinlendirilir, ve hamur hazırlanmış olur.
