



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURU

1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 fincan sıvı yağ
1 kaşık sirke veya limon suyu
1 paket margarin
Un
Tuz

Yağ hariç, diğer malzemelerden bir hamur yoğurun. Bir saat buzdolabında bekletin. 35 cm ve 2-3 mm. genişliğinde hamuru açın. Margarini 4'e bölüp, 1/4'ünü hamurun içine sürün. Sonra 4'e katlayın. 1 saat sonra aynı işlemi yine yapın. Bunu yağ bitene kadar tekrarlayın. En son hamuru yuvarlak masa büyüklüğünde açın. 4-5 parmak genişliğinde şeritler halinde kesip, kareler yapın. Bu hamuru deep freez'de bekletebilirsiniz.