



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

6 su bardağı un(1/2 bardak açma payı)
250 g margarin(yumuşatılmış)
2 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağından az su
1 yumurta sarısı(üzerine)

Unun ortasına yoğurt, sirke, zeytinyağı ve tuz konularak karıştırılır.
Su ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır.

İyice özleştirilir.

Nemli bez altında 15 dakika dinlendirilir.

Hamur bütün olarak 25-30 cm. çapında açılır.

Ortasına margarin bütün olarak konur.

Bohça şeklinde hava bırakılmadan kapatılır.

Unlanıp merdaneye 35-40 cm. uzunlukta boyuna açılır.

Hamurun iki ucu ortaya getirilip kitap gibi kapatılarak serin bir yerde ve üzeri örtülü olarak 15-20 dakika kadar dinlendirilir.

Hamur tekrar unlanarak boyuna açılır.

Aynı şekilde katlanarak dinlenmeye bırakılır.

Bu işlem üç kez daha tekrarlanır.

Enine ve boyuna 3 mm. incelikte açılarak istenilen iç konulur ve istenilen şekilde kullanılır.