



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLFÖY KETESİ

10 adet kare milföy hamuru

İç için:

2 orba kaşığı tereyağı

1 su bardaęı un

Yarım su bardağı ceviz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Tereyağı ve un pembeleşene kadar kavrulur. Diş e gelecek irilikte dövölmüş ceviz katılır, karış tırılır ve ateş ten alınır. Çözölmüş milföy hamurları parmak ucuyla bastırarak aç ılır. Ortasına iç konur ve paket yapar gibi katlanır. Yağlı kağı t serilmiş tepsie dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürölmür. 185 derece fırına verilir, kızarana kadar piş irilir.

---