



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MİLFÖY RULOSU

300 gr. milföy hamuru

300 gr. kaşar peyniri

1 adet yumurtanın sarısı

Kare şeklindeki milföyleri unlu bir tezgahda açın, dikdörtgenler kesin. Kaşar peynirini rendeleyip, üçte birini ayırın, kalanını hamurların üzerine serpip rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarınca ruloların uçlarını kalan peynire batırın.
