



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY SİMİDİ

8 adet milföy hamuru
3-4 adet közlenmiş patlıcan
1 adet havuç
150 gram beyaz peynir
4 dal maydanoz
1 adet yumurta
Çörek otu
Susam

Yapılışı: Havucu rendeleyip tavada sote edin, közlenmiş patlıcanı, kıyılmış maydanozu ve peyniri koyup içi hazırlayın. Milföy hamurlarından ikisini birleştirip aynı ölçüde açın. İç harcından biraz koyun. Sarıp uçlarını bileştirin ve simit şekli verin. Makasla kesikler atın ve üzerine yumurta sarısı çörek otu susam serpin. Fırında 200 derecede pişmeye bırakın.

