



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDE MANTAR

4 adet milföy hamuru
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
10 adet mantar
2 adet biber
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Piyazlık doğranmış soğanı yağda kavurun. Küçük doğranmış mantarları soğana ekleyin, kavurmaya devam edin. Küçük doğranmış biber, tuz ve karabiberi ekleyin, iki-üç dakika daha pişirin. Küçük fırın kaplarına eşit miktarda mantarlı harcı paylaşın. Kapların üzerine milföy hamurlarını koyun. Yanlarını kaba yapıştırın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.