



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE PATATES HALKASI

5 adet patates
5 adet milföy hamuru
2 adet yumurta
100 gr. beyaz peynir
3 çorba kaşığı sıvı yağ
4 dal maydanoz
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Haşlanıp ezilmiş patateslerin üzerine bir yumurta, beyaz peynir, sıvı yağ, maydanoz, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Milföy hamurlarını streç film üzerine uç kısımları üst üste gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine un serpip açın. Patatesli harcı yayın. Streç film yardımıyla hamuru rulo yapın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Rendelenmiş kaşar peyniri serpip pişirin.

