



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE PİRZOLA

6 pirzola  
3 milföy hamuru  
1 çay kaşığı kekik  
2 çorba kaşığı kaşar peyniri  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 yumurta sarısı  
1 çorba kaşığı salça  
1 çay kaşığı karabiber  
yeterli miktarda tuz

Pirzoları kendi yağıyla çevirerek kızartın. Bir çorba kaşığı salçayı sulandırın. Kekik, karabiber ve tuzu salçaya ekleyin. Kızarttığınız pirzoları bu karışıma bulayın. Milföy hamurlarını üçgen biçiminde kesin. Pirzoları hamurun ortasına koyun, rendelenmiş kaşar peynirini pirzoların üzerine serpiştirin ve hamuru bohça gibi katlayın. Kemikli kısım dışarıda kalsın ve pirzoların kemiğine alüminyum folyo sarın. Milföylerin üzerine yumurta sarısı sürün. Tepsiyeye dizin. Önceden ısıttığınız 180 dereceli fırında 20 dakika kadar pişirin.