



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDEN İSPANAKLI MUFFİN BÖREK

4 adet milföy hamuru  
2 su bardağı ince doğranmış ıspanak yaprakları  
1 su bardağı beyaz peynir (ezilmiş veya rendelenmiş)  
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 yumurta  
1 çay bardağı süt  
Tuz, karabiber (isteğe bağlı)  
İsteğe bağlı olarak susam veya çörekotu (üzeri için)

Fırını 180 dereceye ısıtın ve muffin tepsisine yağlamadan muffin kağıtlarını yerleştirin. Milföy hamurlarını tezgaha serin ve hafifçe açın. Hamuru 12 eşit kareye kesin. Her kareyi muffin kalıplarına yerleştirin, kenarları dışarı taşacak şekilde bastırın. İnce doğranmış ıspanak yapraklarını, beyaz peyniri ve rendelenmiş kaşar peynirini bir kaptaki karıştırın. Başka bir kaptaki yumurtaları, sütü, tuzu ve isteğe bağlı olarak karabiberi çirpin. Milföy hamurlarının içine ıspanaklı peynirli karışımı paylaşın. Üzerlerine yumurtalı karışımı dökün. İsteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika veya milföy hamurları kabarana ve üzerleri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp biraz soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

