



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN STREDEL

4 adet milföy hamuru (kare)
1 adet yumurta
1 dilim beyaz peynir

Milföy hamuru aralarına un serperek üst üste konur. Merdane yardımıyla kare şekilde açılır. Kenarına ezilmiş peynir konur rulo yapılır. Düzgün olması için kenarı kesilir. Çıkan parçalar rulonun üzerine çapraz şekillerde konur. En son çırpılmış yumurta sürülür. Yağlanmış fırın kabına konur. 190 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.
