



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN VEREV BÖREĞİ

12 adet kare milföy hamuru

Yarım kalıp beyaz peynir

10-12 dal maydanoz

1 adet yumurta beyazı

Üzeri için:

Yumurta sarısı

İçi hazırlamak için peynir ezilir, maydanoz kıyılır. Üzerine yumurta beyazı eklenir ve karıştırılır. Milföy hamurunun yüzeyine koparmadan ruletle verev (apraz) kesikler atılır. Kenarına i konur ve rulo yapılır. Yağlanmış fırın kabına sıralanır. Böreklerin üzerine yumurta sarısı sürölür. 200 derece fırında kıpkırmızı kızarana kadar pişirilir.