



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ DANA RULO

www.vzug.com

İçi için:

125 g bayır turplu taze peynir

1 çorba kaşığı rendelenmiş parmesan peyniri

2 fesleğen yaprağı, şeritler halinde kesilmiş

Tuz

Karabiber

Toz biber

Dana rulo:

4 dana şnitzel beher 70 g, yassı halde dövülmüş

Tuz

Karabiber

8 dilim kahvaltılık pastırma

1 rulo milföy hamuru

İç malzeme için taze krem peynir ve parmesanı karıştırın, fesleğen, tuz, karabiber ve toz biber ekleyin.

Dana şnitzeli baharatlayın, taze peynir malzemesini üstüne sürün, rulo yapın, ikişer dilim pastırmayla sarın.

Milföyü kareler şeklinde kesin, her birine bir dana rulo yerleştirin: Önce dar kenarı rulonun üstüne yerleştirin,

ardından boyuna yönde rulo yapın. Hamur ucunu suyla hafif ıslatın ve bastırın. Paketleri hamur ucu aşağıda

bakar şekilde pişirme kağıdıyla kaplı paslanmaz çelik tepsiye koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

