



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYLÜ HAMURLARI PİŞİRMEK

Milföy hamurunu mutlaka daha önceden yüksek ısıda ısıtılmış fırında pişirmeliyiz. Aksi takdirde hamur istenilen ölçüde kabarmaz.

© lezzetler.com tarif no:486 • adı:Milföylü Hamurları Pişirmek • gönderen:Kezban • indirme tarihi:03.08.2021 - 10:57