



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ SİNİ BÖREĞİ

1 paket milföy hamuru
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta

Milföy hamurunun yarısı az bir payla üst üste bindirilir ve merdaneyle üzerinden geçirilir. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine ezilmiş peynir serpilir. Kalan milföy hamuru da aynı şekilde hazırlanır ve üzerine yerleştirilir. Çırpılmış yumurta sürülür. Kare kare kesilir. 200 derece, sıcak fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.