



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ZARF BÖREĞİ

8 adet adet milföy hamuru

Yarım kalıp beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

1 adet yumurta akı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı çörekotu

Milföyler unlu zeminde merdaneyle biraz açılır. Ezilmiş peynir, kıyılmış maydanoz ve yumurta akı karıştırılır. Milföylerin ortalarına paylaştırılır. Hamur köşeden köşeye zarf gibi kapatılır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye konur. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.