



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NEMSE BÖREĞİ (MİLFÖY)

700 gr milföy hamuru  
250 gr İzmir tulum peyniri  
1 demet maydanoz  
1 yumurta

Milföy hamurlarını bardak ağızıyla daireler şeklinde kesin. Yumurtanın akını sarısından ayırın. Tulum peynirini rendeleyip maydanozu kıyın. Peynir, maydanoz ve yumurta akını bir kasede karıştırıp hamurların ortalarına paylaşın. İkiye katlayıp yarım ay şeklinde kapatın. Hazırladığınız börekleri fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.

---