



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ MİLFÖY

1 paket 12'lik milföy hamuru
200 gram beyaz peynir
Maydanoz
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Milföyleri buzdolabından çıkartarak 4-5 dakika yumuşamasını bekleyin. Fırın tepsisine yağlı kağıdı serin ve aralık bırakarak 6 adet milföyü dizin.

Peyniri çatalla ezin, maydanoz ve tereyağını ekleyerek biraz karıştırın. Tepsiyeye dizdiğiniz milföylerin üzerine eşit miktarda paylaşın.

Kalan 6 adet milföyün her birini boyuna 8 ince dilime ayırın ve kafes şeklinde örün. Peynirli harç sürdüğünüz milföylerin üzerine düzgün bir biçimde kapatın.

Üzerine yumurta sarısı sürerek 180 derece önceden ısıtılmış fırında iyice kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

