



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ MİLFÖY

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
12 Adet milföy hamuru
5 Dal maydanoz
1 Adet yumurta sarısı
200 gr beyaz peynir

Milföyleri buzdolabından çıkartarak 4-5 dk. yumuşamasını bekleyin. Fırın tepsisine yağlı kâğıdı serin ve aralık bırakarak 6 adet milföyü dizin. Peynir, çatala ezin, maydanoz ve margarini bir ekleyerek karıştırın. Tepsie 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.