



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÖRME MİLFÖY BÖREK

10 adet kare milföy hamuru  
3 dilim beyaz peynir  
1 adet yumurta

Yumurtanın akı ezilmiş beyaz peynirle karıştırılır. Milföy hamurunun ortasına uzunlamasına iç konur, iki yanı üst üste kapatılır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 2 adet milföy hamuru bıçakla ince çubuk şeklinde kesilir. 3 adet çubuk bir araya getirilir ve saç örgüsü gibi örülür. Bu şekilde 8 adet örgü yapılır. Böreklerin üzerine örgüler konur. Yumurta sarısı sürülür. 200 derece fırında 15 dakika pişirilir.

---