



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PASTIRMALI MİLFÖY

6 adet milföy kareleri
150 gram kaşar peynir rendesi
1 çorba kaşığı tereyağı
2 yumurta
100 gram pastırma
200 gram lor peynir

Milföy hamurunu oda sıcaklığında yumuşak hale getirin. Yoğrulan hamuru tezgâh üzerinde açın. Yuvarlak şekillerde kesin. Hamuru çukur kek kalıbının içine, yuvarlak şekilde tepsiye dizin. Tepsie dizdikten sonra, istenirse üzerine bolca susamı, yumurta sarısıyla karıştırıp sürülebilir. İç harcı için peynir yumurta ve pastırmayı karıştırıp milföy hamurların içine paylaşırın ve 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.
