



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI MİLFÖY POĞAÇASI

8 yaprak milföy
6 dilim pastırma
100 gram kaşar peyniri
1 sivri biber
Çörekotu

Milföy hamurunun kenarlarını birleştirip uzun bir dikdörtgen haline getirin. Ortasına pastırmaları ve kaşar peynirleri dizin. Hamurun kenarlarını kesip içmalzemenin üzerine doğru katlayıp kapatın. Saç örgüsü görünümünde olan bu şekli verdikten sonra fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirin. İstenirse üzerine çörekotu serpebilirsiniz. Fırından çıkan poğaçayı dilimleyerek servis yapabilirsiniz.
