



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ MİLFÖY

4 adet milföy hamurunu verek olarak ikiye kesin. Az haşanmış 2 adet rende patatesi 50 gr. kaşar rendesi ile karıştırın. Milföy hamurlarına paylaşdırın. Hamuru uçlarından kapatın ve 1 adet çırpılmış yumurta sarısını üstlerine sürün. Çörek otu ve susam serpin, 20 dakika buzdolabında bekletin. Önceden 200° C'de ısıtılmış fırınıınızda 20 dakika pişirip servis yapın.