



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MİLFÖY BÖREĞİ

- 1 paket milföy hamuru
- 4 tane patates
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 ay kaşığı çörekotu
- 1 ay kaşığı tuz, pul biber, karabiber
- 1 tane yumurta sarısı

Patatesleri haşlayıp ezip içeresine tereyağı tuz, karabiber, pul biber ilave edip hepsini güzelce karıştırın. milföy hamurları birbirinden ayırıp her milföy hamurun ortasına patatesli harçtan koyun ve hamurun kenarlarını ortaya doğru toplayın üçgen olan kısımların üzerine yumurta sarısı ve çörek otunu döküp önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişiriniz.