



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI PASTIRMALI MİLFÖY BÖREĞİ

<https://yemek.name>

4 yaprak milföy hamuru  
1 adet orta boy soğan  
1 bağ pazı  
4x5 dilim pastırma  
1 kibrit kutusu beyaz peynir  
4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peynir  
1 adet yumurtanın sarısı  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Yemeklik doğranmış soğanı bir tencerede zeytinyağı ile pembeleştirin. Üzerine pazıları ekleyerek pazıların rengi dönene kadar pişirin. Oda sıcaklığına kadar soğutun.

Küçük küçük doğradığınız pastirmaları ve ezilmiş beyaz peyniri pazıya ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edin. İç malzememiz böylece hazır olmuş olacak.

Milföy hamurlarını oda sıcaklığında bekleterek yumuşamalarını sağlayın. 4 yaprağı merdane yardımıyla birleştirin.

Kare şeklinde elde ettiğiniz büyük milföy yufkasını kenarlarından birer cm boşluk kalacak şekilde katlayın.

İçte kalan kısma çatal batırarak hamurun kabarmasını önleyin.

Milföy hamurunun üzerine hazırladığınız içi koyun, kıvırdığınız kenar yerlere yumurta sarısı sürün. Rendelenmiş kaşar peynirini harcın üzerine serpin.

180 °C'de önceden ısıttığınız fırında hamurlar pembeleşinceye kadar pişirin.

