



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BÖREK (MİLFÖY)

500 gr dondurulmuş milföy hamuru
1 yumurtanın sarısı
200 gr mozzarella (veya dil peyniri)
24 adet ufak (kiraz) domates
Frenk fesleğeni
Tuz

Milföy hamurunu, yaklaşık 5 mm kalınlığında açın. 24 adet baklava şekli kesip fırın tepsisine dizin. Küçük bir fırçayla her birinin üstüne, 1 çorbakaşığı suyla çırpılmış yumurta sarısını sürün. Mozzarella veya dil peynirini 24 dilime ayırın. Domatesleri ikiye bölün ve baklava şeklindeki yufkaların üzerine dağıtın. Tuz ektikten sonra her bir domatesin arasına birer parça peynir yerleştirin. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında 10-12 dakika kadar bekletin. Frenk fesleğeni yapraklarıyla süsleyip servis yapın.