



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KIVRIMLAR

Malzemeler:

500 gram milföy hamuru

75 gram rendelenmiş eski kaşar

1 adet çırpılmış bütün yumurta

Hazırlanışı:

Fırınınızı 200 dereceye ayarlayın. Milföy hamurunu 1,5 mm kalınlığında ve 35 cm'lik bir kare olarak unlu bir yüzey üzerinde bir merdane yardımı ile açın. Açmış olduğunuz milföy hamurunun yarısına rendelenmiş eski kaşarı serpin ve hamurun diğer yarısını üzerine kapatın. Merdane ile hafif bir şekilde tekrar üzerinden geçin ve yumurtanın kalanını üzerine sürüp kalan peyniri serpin. 17x2 cm'lik çubuklar elde edecek şekilde hamurunuzu kesin. Hazırlamış olduğunuz peynirli milföy çubuklarını uçlarından tutup ters yönde çevirerek kıvrılmasını sağlayın. Her birinin arasında 2 cm boşluk olacak şekilde tepsiye dizin. Üzerine bir naylon poşet ya da bir bez örterek buzdolabında 1 saat dinlendirin. Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika kızıl bir renk alana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.