



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ KUŞ YUVASI BÖREK

- 6 yumurta
- 4 çorba kaşığı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı taze soğan (kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı yağ
- 10 milföy hamuru.

Milföy hamurlarını biraz açarak metal kaselerin dışına yapıştırınız. Bu şekilde kaselerle birlikte fırında pişiriniz. Orta boy bir kasede yumurta, süt, tuz, karabiber, maydanoz, taze soğan ve kaşar peyniri 2 dakika, bütün malzeme iyice birbirine karıştıncaya kadar karıştırınız. Orta boy bir tencerede yağı hafif ateşte eritiniz. Hazırladığımız yumurtalı karışımı sürekli karıştırarak tencereye aktarınız ve yumuşak bir hale gelene kadar pişiriniz.

Ateşten indirip pişmiş milföy kaselerinin içine koyarak hemen servis ediniz.

[ML® Kuş Yuvası için tıklayın](#)