



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PEYNİRLİ MAYDANOZLU BÖREK (MİLFÖY)

12 adet milföy  
3 adet yufka  
2 yumurta  
1 su bardağı süt  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1/2 demet maydanoz  
400 gr böreklik peynir  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Susam  
Çörekotu

Dikdörtgen ya da kare bir tepsiye milföylerin 6 tanesini yan yana hafifçe birbirlerine yapıştıracak şekilde diziyoruz. Benim tepsim dikdörtgen 6 tane alta yayıyorum. yufkaları parçalıyoruz. Bir tabağın içinde süt, sıvıyağ, bir yumurtanın akı ve bir yumurtayı ekleyip çırpıyoruz. Parçaladığımız yufkaları içine koyup harmanlıyoruz. Tüm yufkalar ıslanmalı. Aydıığımız milföylerin üzerine yufkaların yarısını yayıyoruz. Bir tabakta da peynir ve karabiberi ince kıyılmış maydanozu karıştırıyoruz. Yufkların üzerine döküyoruz eşit miktarda. Peynirlerin üstüne kalan yufkaları koyuyoruz. Yayıyoruz. En üste de milföyleri en alttaki gibi koyuyoruz. Milföylerin ortasından kesiyoruz. Üçgen şeklinde. En üste yumurta sarısı sürüp çörekotu ya da susam serpiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz.