



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MİLFÖY ÇUBUKLARI

SuperFresh Milföy Hamuru 500gr 1 paket (10 adet)
Cheddar Peyniri 120 gr rendelenmiş
Parmesan Peyniri 50 gr
Yumurta Sarısı 1 adet (üzeri için)

Derin dondurucudan çıkardığınız SuperFresh Milföy hamurlarını oda ısısında çözündürün. Kare şeklinde olan bir adet milföy hamurunu mutfak tezgahı üzerine alın, üzerine cheddar peyniri serpiştirin. Üzerine bir adet milföy hamuru kapatın ve 1 yemek kaşığı toz parmesan peyniri serpiştirin. Aynı şekilde üzerine milföy hamuru kapatın. Kalan milföy hamurları ve iç malzemeye de aynı işlemi uygulayıp, üç katlı milföyler hazırlayın. Bir bıçak yardımıyla milföy katlarını ince parçalar halinde uzunlamasına kesin. Çubuk haline gelen üç katlı milföy hamurlarını iki ucundan tutup, kendi etrafında kıvrın. Tabanını yağlı kağıt ile kapladığınız fırın tepsisine milföy çubuklarını aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine bir fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısı sürdükten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

