



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ MİLFÖY KATMERİ

12 adet kare milföy hamuru

3 dili beyaz peynir

1 adet yumurta beyazı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Peynir ezilir ve yumurta akıyla karıştırılır. İlk milföy konur üzerine peynir sürülür, üzerine ikincisi konur, peynir, sürülür ve üçüncü milföy konur. Merdaneyla biraz üzerinden geçilir. Sonra artı şeklinde kesilir. Diğer milföyler de aynen hazırlanır. Tepsie dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.