



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİLFÖYLER

8 adet milföy hamuru
100 gram taze kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı

Buzluktan çıkardığınız milföy hamurlarını yumuşamaları için oda sıcaklığında 5-6 dakika bekletin. Kare şeklindeki hamurları düz zemine alın. Hamurların ortasına kare şeklinde kesilmiş kaşar peynirini yerleştirin. Hamurun sivri köşelerinden kaşar peynirlerine doğru bıçakla kesin. Kesik uçlardan birini diğer ucun kaşar peyniri olan noktasına yerleştirin. Aynı işlemi diğer uçlara uygulayıp bir rüzgar gülü oluşturun. Hamurların üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

