



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİLFÖY

200 gr milföy hamuru

250 gr peynir

4 adet yumurta sarısı

1 adet soğan

7-8 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Peyniri çatalla ezin. Yumurta sarısını, maydanoz ve soğan rendesiyle karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyin. Milföy hamurunu 3 mm kalınlığında açın ve 7 cm çapında yuvarlak parçalar halinde kesin. Kenarlarını nemlendirin. Her bir yuvarlağın ortasına bir kaşık peynir karışımı koyun. Yuvarlak hamurları ikiye katlayın ve kenarlarına bastırarak kapatın. Kızgın yağda kızartın ve süzün.
