



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MİLFÖY

12 adet milföy
125 gr beyaz peynir
1 kase sos
50 gr salam
1 adet domates
2 adet biber
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı margarin

Karıştırma kabımızın içersine peyniri, doğranmış salam ve sosleri koyup elimizle karıştırıyoruz. Milföy hamurlarının 6 tanesini fırın tepsisine alıyoruz.

Kenar kısımlarına yumurta sarısı sürüyoruz. Hazırlanan harç tan büyük parçalar alıp milföy hamurlarının ortasına koyuyoruz. Diğer kalan 6 milföy hamurunun da ortalarını kare şeklinde kesiyoruz.

Kesilen yeri peynirlerin üzerine doğru yerleştiriyoruz. Açıkta kalan peynirlerin üzerine de doğranan domates ve biberleri koyuyoruz.

Yumurta sarılarını da sürüp margarinimizle yağlıyoruz.Önceden ısıtılmış fırına veriyoruz.
