



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI GÜL MİLFÖY

Milföy hamuru
Salam
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Milföy hamurlarını uzunlamasına 3 şeride bölün kesin. Üzerine ince doğranmış salamları dizin ve milföyü rulo yapın. Rulonun kenarına kürdan batırın ki milföyler açılmasın. Kenarlarına yumurta sarısı sürerek 180 derecede pişirin.

