



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA MİLFÖY BÖREĞİ

5-6 yaprak milföy hamuru
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı süt
1 çay bardağı galeta unu
Kızartmak için
Sıvı yağ

Milföy hamurumuzu dolaptan çıkaralım ve yumuşaması için bekletelim. Bir kabın içine yumurtamızı kıralım. Yarım çay bardağı süt ilave edelim çatalla iyice çırpalım. Ayrı bir kabın içine galeta unumuzu boşaltalım. Yumuşayan milföy hamurlarımızı resimde gördüğünüz gibi ikişer parmak genişliğinde dilimlere bölelim ve önce yumurta akına daha sonra galeta ununa bulayalım. Tavaya sıvı yağ koyup kızdıralım. Hamurlarımızı tavaya alalım. Her iki taraflarını iyice kızarttıktan sonra servis tabağına alarak servis yapalım.