



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI MİLFÖY ÇÖREKLERİ

12 yaprak milföy hamuru
100 gram kaşar peynir
2 çorba kaşığı tereyağı

Milföy hamurlarını derin dondurucudan çıkarıp oda sıcaklığına getirin. Yumuşayan kare hamurun ikisini birbirine yapıştırıp, dikdörtgene dönüştürün. Ortasına rendelenmiş kaşar peynirini ve erimiş tereyağını koyun. Aslında sadece tereyağı sürmeniz yeter ama isteyen peynir ya da ceviz de kullanabilir. Uzun kenarından rulo yapın, kendi etrafında yuvarlayıp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp kahvaltıda, beş çayında sıcak sıcak sunun.