



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TUZLU BİSKÜVİ (MİLFÖY)

Milföy hamurunu hazırlayınız. Açınız. 10 cm. kare olarak parçalara ayırınız. Peynir, kimyon, galeta tozu karıştırınız. Bir iç hazırlayınız. Arzu edilirse, ançuezli, sucuklu, kıymalı ve benzeri bir iç hazırlayabilirsiniz. Kesilmiş olan her bir karenin ortasına hazırlanan içten koyunuz. Karenin bir ucundan başlayarak yuvarlayınız. Ay biçimi veriniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek sıcak fırında pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:38389 • adı:TUZLU BİSKÜVİ (Milföy) • gönderen:rigal • indirme tarihi:15.03.2025 - 10:39