



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU MİLFÖY

3, 5 su bardağı un
1 adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
250 gr. margarin
8 adet milföy hamuru
İçine:
300 gr. beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
2 adet domates

3,5 su bardağı unu derin bir kaba ekleyip ortasını açın. Yumurta akı, yarım paket kabartma tozu, 1 tatlı kaşığı sirke, 1 çay tuz ve margarin ekleyin. Yoğurup merdane ile açın. Hamurdan 32 adet dikdörtgen kesin. Beyaz peynir, çok küçük küp şeklinde doğranmış domates ve ince kıyılmış yarım demet maydanozu karıştırın. Hazırladığınız harcı hamurların üzerine koyun. Diğer yandan, milföy hamurlarını inceltip kafes şeklinde kesin. Hamurun üzerine koyun. Yumurta sarısını da üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

