



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ BÖREĞİ (MİLFÖY)

<https://cook.com.tr>

Eski Kaşar 2 Çorba Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Bezelye 1 Su Bardağı
Havuç 2 Adet
Patates 1 Adet
Yumurta 1 Adet
Milföy Hamuru 1 Paket

Havucu ve patatesleri haşlayın, rendenin iri tarafıyla rendeleyin, haşlanmış bezelyeyi,rendelenmiş kaşarı,tuzu karışıma ekleyin.

4 adet milföy hamurunu kare olacak şekilde dizin ve birbirine yapıştırın.

Hazırladığınız harcı üzerine yayın, rulo şeklinde sarın, buzlukta yarı yarıya donacak şekilde bekletin.

Yarım cm lik aralıklarla kesin, yağlanmış tepsiye dizin, üzerine çırpılmış yumurtanın akını sürün.

Önceden ısıtılmış fırında, üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.

