



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YESİL ZEYTİN EZMELİ KAVURMALI MİLFÖY

8 yaprak Milföy
2 kase Kavurma
1 kase yeşil zeytin ezmesi
3 adet Yumurta
Üzeri için;
2,5 çay bardağ susam
2,5 çay bardağ çörekotu

Önce milföyleri 8'e bölün. Her bir parçanın içine yeşil zeytin ezmesi veya kavurma koyarak kapatın. üzerine yumurta sarısı sürerek tepsiye alın. Üzerine susam ve çörekotu serperek yağlanmış tepsiye dizin 200 derecede pişirin.

