



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU MİLFÖY BÖREĞİ

4-5 çorba kaşığı beyazpeynir
4 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
2 adet yumurta
10 adet milföy hamuru

Ezilmiş beyaz peynir, oda sıcaklığında erimiş margarin, yoğurt ve yumurtaları bir kaptaki karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı milföy hamurlarının üzerine pay ederek sürün ve rulo yapın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip, üzerlerine yumurta sarısı sürün. 180 derece fırında 25 dakika pişirin.
