



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ MİLFÖY

2 adet milföy hamuru,
16 tane çekirdekleri çıkarılmış turşulu zeytin,
yumurta sarısı

2 adet milföy hamurunu 4 parçaya bölün. Parçalara ayırdığımız milföy hamurlarının üzerlerine çekirdekleri çıkarılmış turşulu zeytin yerleştirin. Milföy hamurlarının ortasını hafifçe büzüp birleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri kızaran dek pişirin.



Fotoğraf "ju ju" tarafından gönderildi. 06.08.2014