



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTLİ MİNİK MILFÖY BÖREKLERİ

1 paket milföy hamuru  
12 adet zeytin  
1 adet yumurta sarısı  
1 yemek kaşığı çörekotu  
2 yemek kaşığı margarin

Milföyereri oda sıcaklığına getirdikten sonra her milföyü dörde bölüyoruz. Her parçanın üzerine 2 yemek kaşığı margarini paylaşıyoruz. Üzerlerine ikiye ayırdığımız zeytinlerden yerleştiriyoruz. Muska şekline getiriyoruz. Sadece ucunu birleştirin.

Her tarafını kapatmayın. Piştiğinde zeytinlerin gözükmeye başlaması gerekiyor) Pişirme kağıdı koyduğumuz fırın tepsisine dizip yumurta sarısını sürüyoruz. Üzerlerine çörekotu serpip 185 derecelik fırında üstleri kızarıp şişene kadar pişiriyoruz.