



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MİLFÖY ÇÖREĞİ



8 Adet milföy hamuru
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
1 Adet yumurta

- # Buzluktan indirilen milföy hamurları, biraz yumuşayınca merdane ile un serperek kara şeklini kaybetmeden 2 misli büyüklüğünde açılır.
- # Hamurun üçte biri katlanır. Kat yerinin üzerine ceviz ve yumurta akından oluşan içten yeteri kadar konur, yayılır.
- # Karşıda kalan kenar içli kısmın üzerine kapatılır. Üstten ve alttan katlanır. Çörek kare şeklinde bir paket görünümünü alır.
- # Bütün çörekler bu şekilde hazırlandıktan sonra, aralıklı olarak fırın tepsinine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Cevize bir miktar kuru üzüm eklenebilir.