



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

## MİLFÖY GÖZLEMESİ



8 adet kare milföy hamuru  
Yarım küçük kalıp beyaz peynir  
15-20 dal maydanoz  
4 orba kaşığı ayçiçeği yağı

- # Peynir ezilir, maydanoz kıyılır ve karıştırılır.
- # Çözülmüř milföy hamurları unlu zeminde, merdaneyle řeklini koruyarak büyütülür.
- # İlk açılan hamurun dört kenarına su sürülür. Yüzeyine peynirli i yayılır. İkinci hamur üzerine kapatılır ve kenarlarına bastırılır.
- # Bu şekilde 4 adet gözleme hazırlanır.
- # Yanmaz tavaya 1 çorba kaşığı ayçiçek yağı konur. Gzlemenin bir yüzü kızarıncaya çevrilir ve ikinci yüzü de kızarılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Daha küçük gözleme yapılması isteniyorsa açılan milfye i konup ikiye katlanabilir.