



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 ayıeği yağı

- # Peynir ezilir, maydanoz kıyılır ve karıştırılır.
- # Çözülmüř milföy hamurları unlu zeminde, merdaneyle şeklını 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 ayıek yağı konur. Gzlemenin bir yüzü kızarıncı çevrilir ve ikinci yüzü de kızarılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

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