

# Peynirli Milföy

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

6 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 3/10

Beyaz peynirli içle hazırlanan 1 rında kat kat ç1kamilföy böreği.

## Malzemeler

- 6 adet Milföy hamuru
- 200 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşık Çörek otu

## Yapılı

1. Peynir ve kıyılmış maydanozu karıştırın.
2. Milföy karelerine harç koyup üçgen kapatın.
3. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin ve 190°C fırında 18-20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Milföyleri oda sıcaklığında yumuşatırsa tamamen 1 saat mayasız küçük hamur daha kabarık pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta