

# 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 1 kat kat 1 kamilföy böreği.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Ana malzemeleri ölçüp hazırlayacağınız parçaları eşit boyda doğrayın.
2. Sosu veya bağlayıcı olarak 1 rında 1 rında 2 dakika pürüzsüz karıştırın.
3. Parçaları harçla birleştirin ve şekil verecek şekilde yumuşak gelene kadar toparlayın.
4. Orta ateşte veya fırında 1 rında 1 rında kadar pişirin, kalabalık pişirme yapmayın.
5. 3 dakika dinlensin; sıcak veya ılık servis edin, dokusu gevrek kalsın.

### PÜF NOKTASI

Milföyleri oda sıcaklığında yumuşatın ama tamamen ısıtmayın. Soğuk hamur daha kabarık pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta