



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALZAMİK SİRKE Lİ KEÇİ PEYNİRLİ ÖRGÜ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Paket milföy hamuru
- 300 gr keçi peyniri
- 1 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı taze kekik
- 1 Yemek Kaşığı balzamik sirke
- 2 Bardak doğranmış mantar

Orta boy bir tencerede SANA MARGARİN'le sarımsak sotelenir, sonra mantar ve tuz ilave edilip 3-4 dakika daha pişirin. Balzamik sirke, tereyağı ve kekiğı 1-2 dakika daha pişirin. Milföy hamurlarını örgülü şekilde doldurun iç harcıyla peynirleri de ilave edip. Önceden 400 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin.