



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ PEYNİRLİ MİLFÖYDEN KANEPE

- 8 tane milföy
- 150 gr beyaz peynir
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
- 1 adet yumurta sarısı

Milföyleri 4'e bölün. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp pişirin. Peyniri çatalla ezin. Dövülmüş sarımsakları ve diğer malzemeleri ekleyip karıştırın. Soğuyan milföyleri bıçakla ortadan ikiye bölün. Peynirli ezmeden sürüp kapatın. Üzerlerine kürdan batırın.

