



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ZEYTİNLİ MİLFÖY

4 adet milföy hamuru
1 orba kaşığı sıvıyağ
9 adet kiraz domates
10 adet zeytin
Yarım orba kaşığı fesleğen
Tuz

Milföy hamurlarını özdürün. Orta büyüklükte fırın kaplarına alın. Üzerine yağı sürün. Domatesleri ve zeytinleri milföyün üzerine yerleştirin. Fesleğeni ve tuzu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 45 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.