



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MİLFÖY

Elif Korkmazel

Milföy hamurlarını unlu zemine koyup 5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Tartölet kalıplarının içini zeytinyağı ile yağlayın. Daha sonra bol susamve çörekotu serpin. Yumuşayan milföy hamurlarını tartölet kalıplarının büyüklüğünde bir bardak ağzı ile kesin. Daha sona kalıplara yerleştirin. Aynı bardakla yağlı kağıttan parçalar kesip hamurların üzerine yerleştirin. Kabarmaması için üzerlerine bakliyat koyun.Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika pişirin.Diğer taraftan içini hazırlamak için, tereyağını eritip piyazlık doğranmış soğanı 2 dakika sote edin.Üzerine ince kıyılmış ıspanağı ekleyin. Tuz ve karabiber ilave edip 5 dakika daha kavurun. En son ince kıyılmış dereotunu ekleyip ocaktan alın. Pişen milföy çanaklarını fırından alıp, bakliyat ve kağıtları kaldırın. Milföylerin yarısını servis tabağına alın. İspanaklı karışımdan içine koyun. Kalan milföyleri üzerlerine kapatıp servis yapın.