



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN KANEPE

- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı balzamik sirke
- 1 tutam tuz
- 7-8 diş sarımsak
- 4 adet milföy
- 1 adet yumurta
- 100 gr. mozzarella peyniri

Domatesleri 2 ye bölün. Üstlerine sana yağı,balzamik sirke ve tuz ekle 10 dk. pişirin.Sarımsakları kabuklarıyla 15 dk. pişirin ve soğumaya bırakın.

Milföy hamurlarını tepsiye dizin.Üstüne yumurta sarısı sürün.Üzerine yağlı kağıt yayıp 10 dk. pişirin.

Kızartılmış domatesleri hamurların ortalarına birer birer yerleştirin.Mozzarella ve sarımsakları yerleştirip 10 dk. daha pişirin. Sıcak servis edin.

