KAYMAKLI DOMATESLİ MİLFÖY LOKMALARI

10 adet kare milföy hamuru
Taze nane yaprakları
50 gr kaymak
1 kase kurutulmuş domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 kase siyah zeytin
1 tutam kekik

Kurutulmuş domatesleri ılık suda bekletip küçük doğrayın ve kekikle tatlandırın.
Kurutulmuş domatesleri yağda kavurun.
Domates salçası ekleyip bir kaç dakika daha kavurun.
Milföyleri tezgahın üzerine yayın.
Her milföy karesinden iki yuvarlak (biri büyük diğeri küçük) hamur çıkarın.
Büyük yuvarlak milföy hamurunun üzerine küçük milföyü yerleştirin.
Kenarlarından parmak uçlarınızla bastırarak yapıştırın, ortasını hafif çukurlaştırın.
Milföyleri fırın tepsisine dizin.
Pişme esnasında çok fazla kabarmaması için her çukurun içine bir kaç tane bakliyat serpiştirin.
200 dereceli fırında 10 dakika pişirin.
Fırından alıp bakliyatları içinden çıkarın.
Zeytin, taze nane yaprakları, kurutulmuş domates ve kaymakla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:135338 • adı:Kaymaklı Domatesli Milföy Lokmaları • gönderen:ümitcan • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:50