



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİ PEYNİRİ VE DOMATESLİ MİLFÖY

- 4 adet milföy (çözdürülmüş ve açılmış)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 15 adet cherry domates (ortadan ikiye kesilmiş)
- 1 su bardağı ufalanmış keçi peyniri
- 1 çorba kaşığı biberiye (kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı nane (kabaca doğranmış)
- 1 çay kaşığı kekik
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tart kalıbı yağlayın ve açılmış hamuru yayın.  
Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında 15-20 dakika pişirin.  
Hamuru fırından alın ve oda sıcaklığında soğutun.  
Soğuyan hamurun üzerine hardal ve otları yayın.  
Onun üstüne domates ve peyniri ilave ederek 5 dakika fırında pişirerek servis edin.