



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEÇİ PEYNİRLİ KARMELİZE SOĞANLI MİLFÖY TARTI

150 gr keçi peyniri  
2 adet soğan  
2 çorba kaşığı esmer şeker  
1 tatlı kaşığı sirke  
6 tane milföy hamuru  
1 tutam tuz  
1 tutam karabiber  
1 tutam taze kekik  
2 yemek kaşığı margarin

Soğanları doğrayın ve yağda kavurun. Soğanlar sararmaya başlayınca şeker, sirke, tuz, karabiberi ekleyin ve soğanlar karmelize bir renk alana kadar kavurmaya devam edin.

Milföy hamurlarını dışarıda bekletin ve yumuşayınca elinizle incelterek bir bardak ağzı kullanarak yuvarlak şekillerde kesin. En dış kısmından yarım santimlik kenar oluşturun ve orta kısmının şişmemesi için çatalla delikler yapın.

Fırında 15 dakika milföyleri kenarlarına yumurta sarısı sürerek pişirin.

Sonra çıkartıp karmelize soğanları ortasına yerleştirip keçi peynirlerini dilimleyerek soğanların üzerine yerleştirin ve 5 dakika daha fırınlayın.

Sürenin sonunda fırından çıkartın ve servis etmeden önce mutlaka ılınmasını bekleyin amacımız sıcak servis etmek değil ılık olması.

Servis öncesi taze kekik dallarıyla süsleyebilirsiniz.