



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE KİRAZ DOMATESLERİ

<https://www.elele.com.tr>

400 gr. milföy hamuru
120 gr. kişnişli veya fesleğenli pesto
250 gr. ikiye bölünmüş kiraz domates
2 çay kaşığı avokado yağı veya zeytinyağı
1 büyük çırpılmış yumurta
Tuz ve taze çekilmiş karabiber

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. 35x25 cm. bir dikdörtgen oluşacak şekilde hamuru açın. Hamuru, 1.5 cm. dışarıya taşacak şekilde tart kalıbına yerleştirin. Pestoyu bütün hamura eşit bir şekilde yayın. Üstüne çeri domatesleri dağınık bir şekilde koyun. Yağı ve baharatları üstüne serpiştirin. Hamurun dışarda kalan bölümünü içine kıvrıp, yumurtayı bir fırça yardımıyla sürün. Kenarları sarılaşana ve domatesler yumuşayana kadar, yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından çıkartın ve soğutun. Küçük karelere keserek servis edin.

