



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDEN KURU DOMATESLİ VOLOVAN

12 adet kare milföy
1 adet yumurta akı
iç harcı için:
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı mısır nişastası
1,5 su bardağı süt
100 gr labne peyniri
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
200 gr kurutulmuş domates
Yarım demet maydanoz
2 yemek kaşığı margarin

Milföyleri yuvarlak bir kalıpla kesin. 6 yuvarlak milföyün ortasını daha küçük bir kalıpla keserek çıkarıp halkalar elde edin. Bütün milföylerin üzerine çırpılmış yumurta akı sürüp üzerlerine halka milföyleri yerleştirin. Yağlı kağıt konmuş fırın tepsinine dizip önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Bu arada kremasını hazırlamak için sanayağı ve unu tencereye alın. Orta ateşte karıştırarak kavurun. Mısır nişastasını ekleyip karıştırın. Sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Tuzla tatlandırın. Tencereyi ocaktan alın ve labne peynirini ekleyip hızlı hareketlerle karıştırın. Kremayı oda ısısında soğuyana kadar bekletin. Pişirdiğiniz milföyleri oda ısısında soğutup kremayı içlerine paylaşın. Kuru domatesleri küçük parçalar şeklinde kesin. Kıyılmış maydanoz ve margarin ekleyip karıştırın. Karışımı kremanın üzerine paylaştırıp bekletmeden servis yapın.



Fotoğraf "hilal özer" tarafından gönderildi. 18.07.2018