



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU TART

<https://migros.com.tr>

400 gr. milföy
200 gr. ıspanak
200 gr. krem peyniri
150 gr. fume somon

Milföye yuvarlak bir şekil verin ve kenarlarını biraz yükseltin. (malzemenin dışa taşmaması için) 180 derece fırında 7-8 dk pişirin. Ispanakları sıcak suda 1 dk haşlayın ve sonra hemen buzlu suya alın. Sudan çıkarınca suyunu tamamen sıkın ve derin bir kaba peyniri ıspanakları ve iri şekilde doğranmış fume somonu ekleyin. Hepsini karıştırın, milföylerin içini bu karışımla doldurup tekrar 5-6 dk pişirin.

