



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. ispanak  
200 gr. krem peyniri  
150 gr. fûme 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. Sudun çıkarınca suyunu tamamen sıkın ve derin bir kaba peyniri ispanakları ve iri şekilde doğranmış fûme somonu ekleyin. Hepsini karıştırın, milföylerin içini bu karışımla doldurup tekrar 5-6 dk pişirin.

