



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ LABNELİ MİLFÖY

- 1 paket milföy
- 1 paket labne peyniri
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet kırmızı etli biber
- 200 gram labne peynir
- 2 yemek kaşığı margarin

Öncelikle soğanları ve biberleri küp şeklinde küçük küçük doğruyoruz ve tavaya yağ koyup kavuruyoruz. Daha sonra bir kase nin içine peynirleri koyup üzerine kavurduğumuz soğan ve biberleri de ekleyip karıştırıyoruz. Hazırladığımız harcımızı milföy hamurunun içine koyup kapatıyoruz ve 170 derece fırında milföylerimiz iyice kızarana pişiriyoruz. Milföylere istediğiniz şekli verebilirsiniz.

