



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MİLFÖY

- 5 dikdörtgen milföy hamuru
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı kaşar rendesi

Bir kabin içine sarımsak rendelenir, üzerine biber salçası ve sıvı yağ eklenerek karıştırılır. Dikdörtgen milföy hamurları çözdürüldükten sonra çubuklar halinde dikine kesilir. Bir parça milföy hamurunun üzerine hazırladığımız karışım sürülür. Üzerine ikinci milföy hamuru konur. Hazırlanan milföy hamuru boylamasın farklı yönlerden döndürülerek burulur. Kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında pişirilir. Çıkarılıp üzerine kaşar serpilir. Kaşar eriyene kadar çok az daha fırında tutulur. Sıcak servis yapılır.

