



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ MİLFÖYLÜ YUVARLAK KANAPELER

1/2 paket milföy hamuru
2-3 sap mercanköşk
1/2 adet limon
2 yemek kaşığı taze krema
1 adet kırmızı chili biberi
6 adet mini mozzarella peyniri
Tuz
Karabiber

Limonun kabuğunu rendeleyin. Milföy hamurunu çözülmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları ikiye kesip 8 cm. çapında bir su bardağı yardımıyla daireler çıkartın. Daireleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirip, 225 °C'de ısıtılmış fırında 8-9 dakika pişirin. Limon kabuğu rendesi, taze krema, tuz, karabiber ve mercanköşk yapraklarını karıştırın. Karışımı hamurların üzerine sürün. Chili biberinin çekirdeklerini temizleyip şerit şeklinde doğrayın. Mozzarella peynirlerini ve biber şeritlerini paylaşdırıp hamurları 8 dakika daha pişirin.