



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## BİBERLİ MİNİ PİZZA (MİLFÖY)

1/2 paket milföy hamurunu çözülmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları yan yana dizin ve dikdörtgen şeklinde açın. 4 adet kırmızı biberi temizleyip küçük parçalara kesin. 150 gr. brie peynirini küp küp kesin. 1 adet küçük mangoyu ikiye kesip çekirdeğini çıkartın ve incecik dilimlere kesin. Biber, peynir, 1 yemek kaşığı file badem ve mangoyu hamurların üzerine paylaşın. 1 yemek kaşığı kayısı marmeladını üzerlerinde gezdirip yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin. 2250C'de ısıtılmış fırında 15-18 dakika pişirin. Dilimlere kesip servis yapın.

---

© lezzetler.com tarif no:74945 • adı:Biberli Mini Pizza (milföy) • gönderen:dilber • indirme tarihi:14.03.2025 - 15:27