



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDAR PEYNİRLİ MİLFÖY DİLİMLERİ

1/2 paket milföy hamuru
3 adet soğan
20 gr. tereyağı
3 yemek kaşığı mercanköşk
1 adet elma
125 gr. cheddar peyniri (rendelenmiş)
Karabiber

Soğanı soyup halka halka doğrayın. Milföy hamurunu çözülmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları yan yana dizin ve dikdörtgen şeklinde açın. Tereyağını bir tavada eritin, soğan halkalarını kızartıp karabiber ile tatlandırın. Mercanköşk yapraklarını ilave edip kısa bir süre daha çevirin. Elmayı yarım ay şeklinde dilimlere kesin. Elma dilimlerini, soğanları ve mercanköşk yapraklarını hamurun üzerine paylaşın. Peyniri serpiştirin. Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirip önceden 225° C'de ısıtılmış fırında 15-18 dakika pişirin. Dilimlere kesip servis yapın.