



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ VE PEYNİRLİ MİLFÖY TART

<https://www.elele.com.tr>

250 gr milföy hamuru
2 yemek kaşığı zeytinyağı
200 gr doğranmış domates konservesi
1 yemek kaşığı taze kekik, doğranmış
1 yemek kaşığı taze fesleğen, doğranmış
400 gr kokteyl domates, ikiye bölünmüş
250 gr mozzarella, doğranmış
100 gr parmesan peyniri, rendelenmiş
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Süslemek için:
Fesleğen yaprakları

Fırını 240 dereceye ayarlayarak ısıtın. Fırın tepsinine yağlı kağıdı yerleştirin. Milföy hamurlarını yaklaşık 4 mm inceliğinde bir dikdörtgen oluşturacak şekilde açarak yayın. Kenarlarından yaklaşık 1.5 cm genişliğinde şeritler kesin. Hamurun yeni kenarlarına fırçayla su sürün. Şeritleri tekrar kenarlara yerleştirin ve nazikçe bastırın. Hamuru fırın tepsinine alın ve fırçayla yağlayın. Doğranmış domates, kekik ve fesleğeni karıştırın. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ile çeşnilendirin. Karışımı hamurun üzerine yayın ve domates ve mozzarellayı en üste yerleştirin. Parmesan rendesini üzerlerine serpin ve altın sarısı oluncaya kadar 20 dakika fırınlayın. Fesleğenle süslediğiniz dilimler halinde servis ediniz.

