



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ MİLFÖY KİŞ

Pınar Milföy
Hindi Tabaklı Göğüs
2 Adet Biber
200 Ml Krema
Maydanoz
2 Adet Yumurta
100 G Kaşar
Tuz
Karabiber
Muskat

4 parça milföy hamurunu merdane ile birleştirin. Tart kalıbına yerleştirin. 180 derece fırında 5 dakika pişirin. Hindileri küp küp doğrayın. Tavada zeytinyağı ile soteleyin. Soğuduktan sonra krema, rendelenmiş kaşar, 1 yumurta ve biber ile harmanlayın. Harcı kalıba doldurun. Milföy hamurundan uzun şeritler kesin. Üzerine kafes şeklinde yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında 10 dakika pişirin.

