ISPANAKLI MİLFÖY

1 paket SuperFresh ıspanak
5 adet SuperFresh milföy
1/2 çay kaşığı muskat
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı su
150 gr lor peyniri (yağlı, taze, tuzsuz)
30 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 adet taze soğan (ince kıyılmış)
Tuz
Tane karabiber
Pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Ispanakları kaynar suya batırıp çıkarın. Avucunuzla sıkarak fazla sularını akıtın. İnce ince kıyın, muskat, tuz ve karabiber serpip iyice karıştırın.
Milföy hamurlarını kıvrılabilir kıvama gelinceye kadar, oda sıcaklığında bekletin.
Yumurta ve suyu iyice çırpın.
Lor peyniri, eski kaşar peyniri, taze soğan ve pul kırmızıbiberi iyice karıştırın. Milföy hamurlarının üzerlerine, her taraflarını kaplayacak şekilde sırasıyla, fırçayla yumurta sürün, peynirli karışımı ve ıspanağı serperek paylaştırın. Bir kenarından diğer kenarına sıkı rulo şeklinde sarın.
Üzerlerine yumurta sürün ve her bir ruloyu 5 eşit halka şeklinde kesin. Halkaları kesik kısımları üste gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 220 C fırında hamurlar kızarıncaya kadar 15-20 dak. pişirin.
Ilık veya soğuk servis edin.



© lezzetler.com tarif no:55876 • adı:ISPANAKLI MİLFÖY • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:08