



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI PINAR MİLFÖY TART

10 adet Pınar Milföy Hamuru

1/2 kilo kabak

200 gr İzmir tulumu rendesi

1 yumurta

2-3 yemek kaşığı zeytinyağı

1/2 çay kaşığı tuz

1/2 çay kaşığı karabiber

Milföy hamurlarını unlu zeminde bekleterek biraz yumuşattıktan sonra, yağlı kağıt serili tepsi veya dikdörtgen bir kalıba dizin. Kalan milföy hamurlarından şeritler kesin ve bu şeritleri, dizilmiş milföylerin dört kenarına iki kat olarak, aralarına yumurta akı sürerek yerleştirin. Kabakları ince halkalar şeklinde doğrayıp zeytinyağı, tuz ve karabiber ile karıştırdıktan sonra milföy hamuru üzerine dilim dilim dizin. Karışımın üzerine rendelenmiş İzmir tulumunu serpin. Milföy hamurlarının kenarına yumurta sarısı sürün. Sıcak fırında üzerleri iyice kızarana kadar 15-20 dakika pişirin.

