KARAMELİZE SOĞAN VE KEÇİ PEYNİRLİ MİLFÖY KANEPE

https://www.elele.com.tr

1 kaşık tereyağı
1 büyük ince dilimlenmiş soğan
1/2 bardak su
1/2 yemek kaşığı taze kekik
1 paket donmuş milföy hamuru
200 gr. oda sıcaklığında, yumuşak keçi peyniri

Kalın tabanlı bir tavada tereyağını kızdırın, soğanları üzerine dökün, altın rengi alıncaya kadar karıştırarak soteleyin. Üzerine suyu ekleyin ve karıştırarak su buharlaşıncaya kadar pişirin. Kekiği de ekleyip 10 dakika daha, ta ki soğanlar karamel rengi alıncaya kadar pişirin. Soğanlar pişerken milföy hamurlarını dört üçgen elde edecek şekilde bölün.
Pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye koyup, 180 derece ısıtılmış fırında altın rengi alıncaya kadar pişirin. Pişen milföylerin üzerlerine hafifçe bastırarak düzleşmelerini sağlayın. Keçi peynirini üzerlerine sürün. Karamelize soğanı serpiştirin. Üzerini bir miktar taze kekik ile süsleyip, servise sunun.