KEÇİ PEYNİRLİ KUŞKONMAZLI MİLFÖY

500 gr yarı ayıklanmış, sert ucu kesilmiş kuşkonmaz
20 gr margarin
50 ml çırpılmış krema
30 gr rendelenmiş parmesan
250 gr milföy
1 orta boy çırpılmış yumurta
120 gr keçi peyniri
çok az Serpelemek için un
Tuz
Karabiber

Kuşkonmazları tuzlu kaynar suda 5 dakika hafifçe pişine kadar haşlayın. Süzün ve soğuk suya koyun. Tekrar süzün ve bir kenarda bekletin. Kuskonmazları başlarından 6cm olacak şekilde kesin. Kalan kısımları kıyın, margarini krema ile beraber bir tencereye katın.Kaynayınca parmesanı ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Robotta püre haline getirin.
Fırını 180 derecede ısıtın. Tezgahınızı hafifçe unlayın ve milföy hamurunu 5mm kalınlığında açın. 15 dakika dinlendirin. 4 adet 14cm uzunluğunda ve 9cm genişliğinde dikdörtgen kesin. Yağlı kağıtla kapladığınız fırın tepsisine yerleştirin. Çok kabarmaması için bir çatal yardımıyla hamurda delikler açın. Kalan milföy hamurunda 1cm kalınlığında şeritler kesin. Dikdörtgen hamurların kenarlarına çırpılmış yumurta sürün. Şeritleri dört kenara yerleştirin. Kenarlara tekrar çırpılmış yumurta sürün. Buzdolabında 1 saat dinlendirin.
Dikdörtgen hamurları 7 dakika pişirin. Fırından çıkartın. Fırının ısısını 200 dereceye getirin. Dikdörtgenlerin ortasına kuşkonmaz püresini koyun. Kuşkonmaz başlarını yerleştirin ve keçi peynirini dikdörtgenlere paylaştırın. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. 8 dakika daha pişirin ve hemen servis edin.

© lezzetler.com tarif no:90283 • adı:Keçi Peynirli Kuşkonmazlı Milföy • gönderen:avizeci • indirme tarihi:02.05.2024 - 20:21