



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## 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. Kuşkonmazları 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 paylaşın. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin. 8 dakika daha pişirin ve hemen servis edin.