



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİŞ

Pınar Milföy
Pınar Klasik Sucuk
Pınar Açbitir Macar Salam
3 Adet Domates
2 Adet Yeşil Biber
1 Adet Yumurta
10 Ml Zeytinyağı
Susam

Milföy hamurunu 3 parça olarak birbirine birleştirin ve tart kalıbına yerleştirin.
Tabanına çatal ile delikler açın.
Domates ve biberi küp küp doğrayın.
Bir tavada zeytinyağında kavurun.
Ocaktan aldıktan sonra dilimlenmiş sucuk ve salami üzerine ekleyin.
Tart kalıbına harcı yerleştirin.
Üzerine milföyden şeritler kesip kafes şeklinde yerleştirin.
Üzerine yumurta sarısı ve susam sürün.
180 derece 15 dakika pişirin.

