



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI MİLFÖY LAZANYA

500 gr kıyma
10 adet milföy hamuru
3 yemek kaşığı yağ
3 adet domates
1 çay kaşığı tuz
1 adet soğan
200 gr kaşar peyniri

Bir tencerede bir miktar sana yağda küp küp doğranmış soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine kıyma konulur ve kavrulmaya devam edilir. 5 dakika kadar kavrulur içine tatlandırmak için tuz ve karabiber ilave edilir. Kıymanın rengi değişince içine derseniz sevdiğiniz küçük sebzelerden ilave edip kavurabilirsiniz. Milföy hamurları buzluktan çıkarılır ve biraz yumuşayınca bir su bardağı yardımıyla yuvarlak kesilir. Bunu yaparken bardak referans alınır ve bıçak kullanılır. Muffin kalıpları yağlanır ve milföy hamurları içine yerleştirilir. İçi hazırladığımız kıymalı iç kaşık yardımıyla doldurulur. Üstüne domates rendesi paylaşılır yada domates rendesi yerine beğendiğiniz makarna sosundan konulur. Fırın 175 dereceye ısıtılır. En üste kaşar rendesi serpilir ve fırına verilir. Fırında milföyler pişip, peynirler eriyene kadar pişirilir. Kalıplardan çıkarılıp servis edilir.

