KUŞKONMAZLI MİLFÖY

Kuşkonmaz 24-25 adet
SuperFresh Milföy Hamuru 6-7 adet
Rendelenmiş kaşar peyniri 1 su bardağı
Yumurta sarısı 1 adet
Çörekotu 1 tatlı kaşığı

Soyulmuş kuşkonmazları kaynayan suya ekleyip 1 dk. haşlayın. Haşladığınız kuşkonmazları tencereden buzlu suya alın. Buzlu suda 1 dk. bekletip sudan alın ve kağıt havlu serdiğiniz servis tabağına alın.
Yumuşamış olan SuperFresh Milföy'ün ortasına kaşar peyniri koyun. 3-4 adet kuşkonmaz koyup milföyün her iki ucunu ortaya getirip kapatın. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine alın.
Kalan milföylere de aynı işlemleri uygulayın. Yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 15 dk. kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:164973 • adı:Kuşkonmazlı Milföy • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:20.05.2024 - 17:02