



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI MİLFÖY

Aleyna Dinç

1 paket milföy hamuru
Yarım su bardağı doğranmış konserve mantar
100 gr Pınar Labne
1 diş sarımsak
1 tutam dereotu
maydanoz ya da dereotu
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Susam
Çörekotu

- 1- Dondurucudan milföy hamurunu çıkarın ve paketini açarak tezgâha dizin. 5 dakika kadar yumuşamasını bekledikten sonra her birini ortadan ikiye bölün.
- 2- Mantar, Pınar Labne, maydanoz ve 1 diş ezilmiş sarımsağı derin bir tabak içinde iyice karıştırın.
- 3- İkiye böldüğünüz milföylerin her birinin ortasına hazırladığınız harçtan koyun, milföyleri ikiye katlayarak kapatın ve 1 cm aralıklarla fırın tepsisine dizin.
- 4- Üzerlerine yumurta sarısı sürülerek çörekotu ve susam serpin.
- 5- 180 Derece önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

Not: Konserve mantar kullanmayacaksanız, doğradığınız mantarları zeytinyağı ile sotelemenizi tavsiye ederim.