



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİDE (MİLFÖY)

- 8 adet milföy hamuru
- 1 bardak rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 su bardağı ince doğranmış mantar
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yuvarlak fırın kaplarına milföy hamurlarını yerleştirin. Kenarlarından sarkan kısımları ie katlayın. Çanaklar yapıp soğuk yerde bekletin.

Küçük bir tencerede tereyağını eritin, un koyup pembeleşene kadar kavurun. Mantar ve 1 bardak süt ekleyip karıştırarak kaynatın. Mantar suyunu çekmeye yakın karabiber ve tuzu da attıktan sonra ocağın altını kapatın. Mantarlı sos ılınca içine krema ve kaşar peyniri koyun. Milföy anaklarını eşit olarak doldurun. 175 derecelik fırında hamurlar kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.