



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI SOĞANLI TERS MİLFÖY TARTLARI

Pınar Milföy
4 Adet Kültür Mantarı
4 Adet Arpacık Soğanı
2-3 Dal Taze Kekik
Zeytinyağı
Balzamik Sirke

Milföyleri kare olacak şekilde 2ye kesin. Arpacık soğanları ve mantarları irice dilimleyin. Zeytinyağını, mantarları, arpacık soğanları ve kekikleri sırayla üst üste milföyün altına gelecek şekilde koyun , balzamik damlatın ve üzerine milföyleri yerleştirin. 180 derecede milföyler kızarana kadar fırının ortasında pişirin. Ters çevirip servis edin.

