



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ÇANAĞINDA DARDANEL TON SALATA MısıRLI

1 paket Dardanel Ton Salata Mısırlı
8adet kare milföy
1 adet yumurta sarısı
Servis için
Dereotu

Milföy hamurlarının 4 Tanesini yağlı kağıt serili fırın tepsisine ekleyin. Diğerlerini de şekilli kalıplar ile kesip tepsideki milföy hamurlarının üzerine ekleyip hafifçe bastırın. Özellikle kenarlarına yumurta sarısı sürün ve orta kısmının çok kabarmaması için çatal yardımı ile orta kısmına delikler açın. 200 derecelik önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkartıp soğutun ve orta kısmına Dardanel Ton Salata Mısırlı ekleyin. Son olarak üzerine dereotu ekleyip servis edebilirsiniz.

