



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ÇANAĞINDA DOMATES TARTI

50 gr margarin
8 adet kare milföf hamuru
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı su
100 gr keçi peyniri
1 yemek kaşığı feslegen
10 gr taze soğan
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı süt
20 adet minik domates

Milföyleri çözdürün.

Fırını 200 dereceye ayarlayın.

Cetvel kullanarak 4 yaprak milföyü, 4 eşit parçaya bölün ve birleştirin. Kenarlarına 1 kaşık su ile çırpılmış yumurta sarısını ve sanayagını sürün ve 22 dk kadar kabarcıncaya kadar pişirin.

Bu arada keçi peyniri, soğan, sarımsak ve sütü karıştırarak bir çatal yardımıyla ezerek karıştırın.

Milföyleri fırından çıkarın karışımdan eşit olarak paylaşın ve alta doğru iterek kaşık yardımıyla içine döşeyin.

Domatesleri de eşit olarak paylaşın, tuz ve karabiber ekin.

Biraz frenk soğanı ve fesleğen serpin.

Tekrar fırına verin ve 5 dk fırınladıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

