



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## MİLFÖY ÇANAĞINDA SALATA

6 yaprak milföy hamuru

Marul

Maydanoz

Beyaz peynir

Kırmızı soğan

Yeşil zeytin

Limon

Zeytinyağı

Milföy hamurlarını birleştirip, yağlanmış fırın kabının dışına yerleştirin. 200 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. Yıkayıp iyice süzdürdüğünüz marul ve maydanozu elinizle iri iri doğrayın. Üzerine zeytinyağı ve limon suyu gezdirin. İsteddiğiniz yeşilliği kullanabilirsiniz haliyle. Soğanları halka halka, beyaz peyniri küp küp doğrayın. Milföy kâsesine yeşilliği aktarın, üzerini soğan, peynir ve zeytinle süsleyin, bekletmeden afiyetle yiyin.

---