



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MİLFÖY ÇANAKLARI

Ayşe Ülkü Gülsever - İstanbul

200 g Feast Barbunya
100 g Feast Küp Soğan
1 adet domates
1 çorba kaşığı kuş üzümü
Yarım çay kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket Feast Milföy
Tuz
Karabiber
Yerfıstığı

Yağlanmış sufle kalıplarına inceltmiş milföyler yerleştirilir. Şışmemesi için içine bakliyat koyulur. 230 derecede 15 dakika pişirilir. 15 dakikanın ardından milföylerin içindeki bakliyatlar çıkartılıp tekrar fırına koyulur. 5-6 dakika daha pişirilir. İç malzemesi için zeytinyağında küp soğanlar, tarçın ve kuş üzümü sotelenir. Kabuğu soyulmuş ve küp kesilmiş domatesler eklenir. 1-2 dakika sotelendikten sonra barbunya eklenir. Tuz, karabiber eklenip ocaktan alınır. Pişen sufle kalıplarındaki milföyler çıkartılır ve bu barbunyalı karışım milföylerin içine koyulur. Üzerine ufalanmış yerfıstığı serpilir.

[ML® Muhallebili Milföy Videosu](#)