



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURUNDA BEYAZ PEYNİRLİ TARTOLETLER

6 adet Pınar Milföy Hamuru
2 yumurta
Yarım su bardağı Pınar Krema
1,5 su bardağı Pınar Beyaz Peynir (ufalanmış)
3 yeşil soğanın sap kısımları (incecik doğranmış)
Küçük tart kalıpları
Süslemek için roka yaprakları
Kiraz domates (ikiye bölünmüş)

Pınar Milföylerin biraz çözülmesini bekleyin ve tart kalıplarının içlerine kenarlarını iyice bastırarak yerleştirin. Fırını 190°C'de ısıtın. Bir kasede yumurta ve kremayı çırpın, peyniri ve yeşil soğanı ilave edip karıştırın. Milföylere paylaştırın. 20 dakika pişirip fırından çıkarın, elinizle ufaladığınız roka yaprakları ve çeri domatesle süsleyip servis yapın.

