



MİLFÖY KASESİNDE İSPANAK

½ kg ıspanak
12 adet milföy hamuru
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 yemek kaşığı yağ
Karabiber
Tuz

İspanakları temizleyip yıkayın.
Yıkadığınız ıspanakları çok ince olmayacak şekilde doğrayın ve tencerenin içine alıp ıspanaklar solana kadar haşlayın.
Tavada yağı ısıtıp ıspanakları tuz ve karabiberle birlikte kavurun.
Kavurduktan sonra içine kaşar peyniri rendesi ilave edip soğumaya bırakın.
Milföy hamurlarını kalıplara yerleştirin.
İçlerine hazırladığınız ıspanaklı harçları paylaşırın.
Önceden 200 C[?] ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin.

