



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY ÜZERİNDE DOMATES SALATASI

4 adet milföy hamuru
15 kırmızı kiraz domates
3 dal fesleğen
3 dal reyhan
100 gr Rendelenmiş eski kaşar peyniri
100 gr Lor peyniri
1 adet Limon suyu
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Milföy hamurlarını çatalla birkaç yerinden delin. Yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika pişirin. Domatesleri ve yeşillikleri bol suyla yıkayıp suyunu süzün. Domatesleri ikiye kesip yeşillikleri yaprak yaprak ayırın. Domatesleri bir kaseye alıp üzerine sana yağı eritem limon suyu ve tuz ekleyip harmanlayın. Kızarmış milföylerin üzerine domates salatasını paylaşın. Reyhan ve fesleğen yapraklarına, ufalanmış lor peyniri ile rendelenmiş eski kaşar peyniri ilave edip karabiber serpin. Servis yapın.