



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖY KÜLAHINDA DOMATES SALATASI

Elif Korkmazel

- 3 adet milföy hamuru
- 15-20 adet kiraz domates
- 2 adet kırmızı küçük turp
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay bardağı küp doğranmış beyaz peynir
- 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
- Kekik
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 adet taze soğan
- Tuz

Oda sıcaklığında yumuşamış hamurları merdaneyle genişletin. Fırın kağıtlarından milföy hamurları büyüklüğünde külah yapın ve hamurları üzerlerine sararak 200 derece fırında pişirin ve kağıttan ayırın. Domates, turp ve taze soğanı doğrayın, ince kıyılmış maydanoz ve peynirle karıştırın. Üzerine limon suyu, zeytinyağı, kekik ve tuzu ilave edip karıştırdıktan sonra külahlara paylaşın.

