



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY PİZZA TOPLARI

6 adet milföy
6 dilim sucuk
6 dilim kaşar peyniri
2 adet domates
2 adet biber
1 tatlı kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Kekik
Tuz

Milföy hamurlarını tezgaha sıralayın. Yumuşamaya başlayınca artı şeklinde 4 eşit parçaya kesin. 24 küçük kare elde edin. Sucuk ve peyniri küçük kesin. Yağ ile birlikte kekik ve pul biber serpererek karıştırın. Her bir karenin ortasına bu harçtan koyun. Bir kareyi alıp bohça şeklinde kenarlarından kapatıp, elinizde yuvarlayın. Tüm hamurları aynı şekilde hazırlayıp yağlanmış tepsiye aralıklı sıralayın. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında kızarana kadar pişirin. Domatesleri ince yarım ay şeklinde kesin. biberleri doğrayın. Her bir milföy topunun üzerine bir domates bir biberi kürdan yardımıyla tutturun. Tüm milföy toplarını bu şekilde hazırlayın. Servis tabağına sıralayıp ılık servis yapın.

