



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY YATAĞINDA KEÇİ PEYNİRLİ İNCİR

- 1 paket milföy hamuru
- 1 çorba kaşığı margarin
- 8 adet incir
- 1 paket keçi peyniri
- 2 çorba kaşığı bal
- 2 çorba kaşığı krema
- 200 gr vanilyalı dondurma

Milföy hamurunu iyice unladığınız tezgahta tart büyüklüğünde açın, kenarlarını 1 cm içe katlayın, üzerine çatalla delikler açıp margarin sürün ve önceden ısıtılmış 180 °C'lik fırında 12 dakika pişirin. Keçi peyniri ve kremayı karıştırıp, milföyün üzerine yayın. İkiye böldüğünüz incirleri dizip, üzerine bal dökün. 10 dakika daha pişirip vanilyalı dondurmayla birlikte sıcak servis edin.

