



MİLFÖYDE MUHAMMARA

6 adet FEAST MİLFÖY HAMURU
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
1 adet yumurta sarısı
Muammara için:
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 dilim ufalanmış bayat ekmek
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Tuz, karabiber, kimyon
5 yemek kaşığı zeytinyağı

Muammara için tüm malzemeyi mutfak robotuna alıp robotu beş dakika çalıştırın.
Milföy hamurlarını yuvarlak kalıpla kesin, üzerine yumurta sarısı sürüp fırın tepsisine yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.
İki milföy hamurunun arasına bolca muammara sürün, kenarlarını maydanoza bulayıp servis edin.

