



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYE SARILI BONFİLE VE BEZELYE PÜRESİ

SuperFresh Milföy Hamuru 500 gr 1 paket
SuperFresh Bezelye 1 kavanoz
Bonfile 600 gr.
Biberiye 3 dal
Sarımsak 1 diş
Yumurta 1 adet
Mantar 500 gr.
Taze nane
Püre İçin: 5-6 yaprak
Zeytinyağı 3 yemek kaşığı
Sarımsak 1 diş

Bonfileyi tuz ve karabiberle ovaladıktan sonra tavada zeytinyağı, sarımsak ve biberiye ile mühürleyin. Mantarları, tuz, karabiber ile rondodan geçirin. Sonrasında elde etmiş olduğunuz karışımı tavada soteleyin. SuperFresh Milföy'leri açtıktan sonra içine mantarlı karışımı sürün ve üzerine mühürlemiş olduğunuz bonfileyi koyun.

Alta yaymış olduğunuz streç film yardımıyla hamuru sarın.

30 dakika kadar buzdolabında bekletin. Hamurun üzerini çırpılmış yumurta ile fırçalayın.

180 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin.

Bezelye püresi için; SuperFresh Bezelye'leri bir kaseye alın, içine ince kıydığınız nane, zeytinyağı, tuz, karabiber ve ezilmiş sarımsağı ekleyip blender yardımıyla püre haline getirin.