



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ARPACIK SOĞANLI SANDAL

400 gr arpacık soğan
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı toz şeker
2 dal taze soğan
4 adet milföy hamuru
2 yemek kaşığı un
Tuz
Karabiber

Arpacık soğanların kabuklarını soyun. Daha sonra bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve 15 dakika haşlayın. Süzüp sudan alın. Margarini bir tavada eritin. Üzerine arpacık soğanları ve toz şekeri ekleyip, renkleri hafifçe pembeleşene dek sote edin. Kıyılmış taze soğan, tuz ve karabiber ilave edip, birkaç dakika daha sote edin. 4 adet küçük tartölet kalıbının içine yağlı kağıt serin. Soğanlı karışımı paylaşın. Milföy hamurlarını oda sıcaklığında 5 dakika bekletin. Daha sonra unlu zeminde tartölet kalıplarının kenarlarından yarım parmak sarkacak büyüklükte açın ve soğanların üzerini kapatacak şekilde yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarana dek pişirin. Fırından alıp 5 dakika bekletin. Ters çevirerek servis tabaklarına yerleştirin.