



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ MİNİ PİZZACIKLAR

<https://cook.com.tr>

Klasik Beyaz Peynir 100 Gram
Maydanoz 0.5 Demet
Yumurta 1 Adet
Milföy Hamuru 2 Paket
COOK Kesilmiş Yağlı Pişirme Kağıdı 1 Adet

Mutfak tezgahınızı biraz unlayıp, milföy hamurlarını biraraya getirerek merdane ile açın. Büyük bir bardak ağzı ile yuvarlaklar çıkarıp, daha sonra da aynı eşit sayıda ağzı daha küçük bardakla yine yuvarlaklar kesip, meydana çıkan ince yuvarlak şeritleri büyük yuvarlakların üzerine gelecek şekilde yerleştirin. Parmaklarınız ile uçları bastırıp rendelenmiş beyaz peynir ve kıyılmış maydanozu içlerine doldurun. Kenarlarına çırpılmış yumurtaı sürüp, COOK yağlı pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine alarak, önceden 150 dereceye ayarlanmış fırında pişirip sıcak servis yapın.

