



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MİLFÖYLÜ YUVARLAK KANEPELER

- 10 kare milföy hamuru
- Taze nane yaprakları
- 50 gr kaymak
- 1 kase kurutulmuş domates
- 1 tatlı domates salçası
- 1 kase siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam kekik

Kurutulmuş domatesleri ılık suda bekletip küçük doğrayın ve kekikle tatlandırın. Kurutulmuş domatesleri tereyağı ile kavurun. Domates salçası ekleyip bir kaç dakika daha kavurun.

Milföyleri tezgahın üzerine yayın. Her milföy karesinden iki yuvarlak (biri büyük diğeri küçük) hamur çıkarın.

Büyük yuvarlak milföy hamurunun üzerine küçük milföyü yerleştirin. Kenarlarından parmak uçlarınızla bastırarak yapıştırın, ortasını hafif çukurlaştırın.

Milföyleri fırın tepsisine dizin. Pişme esnasında çok fazla kabarmaması için her çukurun içine bir kaç tane bakliyat serpiştirin. 200 dereceli fırında 10 dakika pişirin. Fırından alıp bakliyatları içinden çıkarın. Zeytin, taze nane yaprakları, kurutulmuş domates ve kaymakla süsleyip servis yapın.

