MÜCVERLİ MİLFÖY

10 adet milyöf hamuru
3 adet kabak
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
4 dal taze sogan
25 gr dereotu
1 paket krema
1 çay bardagı rendelenmiş beyaz peynir
Tuz
Karabiber
25 gr margarin
1,5 su bardagı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet kiraz domates

Milföy hamurlarını yumuşayana kadar oda sıcaklığında bekletin. Daha sonra kelepçeli yuvarlak ya da kare bir kalıba, uç kısımları üst üste gelecek şekilde yerleştirin. Elinizle bastırarak kalıba yayın ve kenarlarını 1 parmak yükseltin. Margarini iyice yedirin.
Diğer taraftan kabakları rendeleyin ve elinizle sıkıp, fazla suyunu alın. İçine yumurta, un, ince kıyılmış taze soğan, dereotu, krema, beyaz peynir, tuz ve karabiber ilave edin. Bütün malzemeyi iyice karıştırın.
Bu karışımı milföy hamurunun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika pişirin.
Fırından çıkarıp üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin ve tekrar fırına verin.
Kaşar eridikten sonra fırından alın. Ilındıktan sonra kelepçeli kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:135585 • adı:Mücverli Milföy • gönderen:hilal özer • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:33