



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PALERMO

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

1 paket Milföy kare dilimler (dondurulmuş, 450 gr., 10 dilim)

Dolgu malzemesi:

250 gr. Mozzarella

50 gr. Domates, kuru, zeytinyağında

1 küçük konserve, Ton balığı (185gr.)

10 yeşil Zeytin

1 yemek kaşığı Fesleğen, doğranmış

Tuz

Yeni çekilmiş Karabiber

1 Yumurta

Milföy hamuru dilimlerini yan yana çözülmeye bırakın.

Mozzarella, domates ve ton balığını süzdürün. Zeytinlerle birlikte küçük parçalara bölün, fesleğenle karıştırın ve tuz ve karabiber ekleyin.

Yumurtanın sarısı ile akını ayırın, milföy dilimlerine yumurta akı sürün, üzerlerine malzemeyi dağıtın, katlayın ve kenarlarından bastırın.

Milföy poğaçaların üzerine yumurta sarısını sürün, soğuk ile çalkalanan yassı cam kaseye yerleştirin ve kızarıncaya kadar pişirin.