



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI MİLFÖY YUVALARI

200 gr milföy hamuru
12 taze adaçayı yaprağı
200 gr beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Muffin kalıplarının içine kağıt yerleştirin. Milföy hamurlarını yuvarlak kalıpla keserek kalıpların içine yerleştirin. İnce kıyılmış adaçayı yapraklarını serpiştirin. Pastırma diliminin içine ufalanmış beyaz peynir yerleştirip rulo şeklinde sarın. İkinci pastırma dilimini onun etrafına dolayarak milföylerin içine yerleştirin. Tuz, karabiber serpiştirin. 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

