



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR KREMALİ TARTOLET

Pınar Milföy  
Pınar Gurme Hindi Göğüs Füme  
200 G Pınar Beyaz  
30 G Ispanak  
30 G Taze Soğan  
Tuz  
Karabiber  
1 Adet Yumurta

Milföyleri cupcake kalıbına yerleştirin.

Fazla kısımlarını temizleyin.

Çatal ile alt kısmını delin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında 10 dakika pişirin.

Pınar beyaz, ıspanak, taze soğan, zeytinyağı ve tuz karabiberi rondodan geçirip sıkma torbasına yerleştirin ve soğumaya bırakın.

Milföylerin içine peynir kremasını sıkıp üzerine hindi füme dilimleri ile servis edebilirsiniz.

