



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KAFES

12 adet milföy hamuru
200 gr lor peyniri
2 yemek kaşığı ceviz içi
3 adet kayısı
5-6 dal maydanoz
1 adet yumurta sarısı

İçini hazırlamak için öncelikle maydanozu çok ince kıyın. 3 adet kayısıyı minik küpler halinde doğrayın, cevizleri çok ince bir şekilde kıyın. Hepsini oval bir kaba alın ve üzerlerine 200 gr beyaz peyniri rendeleyin ve iyice karıştırın. 6 adet milföyü düz bir zemine yerleştirin, milföylerin kenarlarını kare bir şekilde bir fırça yardımıyla yapışması için yumurta sarısına bulayın. Diğer 6 adet hamuru bir bıçak yardımıyla bir santim kesip küçültün. Bir milföy diliminin sağ üst köşesinin 1 cm içinden aşağıya doğru 3 adet kesik yapın. Bu kesikleri çapraz olacak şekilde hemen yanından iki tane yapın. Yine yanına üç kesik yapın ve işlemi milföyün sonuna kadar tekrarlayın. Hazırladığınız içi bir kaşık yardımıyla, yumurta sarısı sürdüğünüz milföylerin üzerine yerleştirin ve elinizle düzleştirin. Çizikler attığınız milföylerin gözeneklerini elinizle hafifçe açarak (yırtmamaya özen gösterin) içini koyduğunuz milföylerin üzerine kapatın. Bütün milföylere aynı işlemi uyguladıktan sonra kenarlarını bir bıçak yardımıyla hafifçe keserek düzeltin ve fırın tepsisine dizin, üzerlerine fırça yardımıyla bir adet yumurta sarısı sürüp, 185 derece fırında 35 dakika pişmeye bırakın ve ılık servis edin.