PEYNİRLİ KIRMIZI BİBERLİ MİLFÖY ÇANAĞI

2-3 adet milföy hamuru
150-200 lor peyniri
2 adet kırmızı kapya biberi
1 tutam Dereotu
1 çay kaşığı tuz
1 kase kuru nohut

Milföyler yumuşayıp şekil verilebilecek kıvama gelince fırına dayanaklı sufle kaplarını yağlayıp içerisine milföyleri yerleştirin. Çatal ile delikler açıp orta kısmı kabarmasın diye içerisine nohut taneleri atıp 10-15 dk fırında kızartın. Fırından çıkan milföyleri sufle kaplarından çıkartıp soğutun.
Başka bir kapta lor peyniri, ince ince kıyılmış dereotunu, kapya biberini ve damat tadınıza göre tuz ve yağ ilavesini yapıp karıştırın. Hazırladığınız karışımı milföy çanaklarına paylaştırıp servis edin



© lezzetler.com tarif no:135302 • adı:Peynirli Kırmızı Biberli Milföy Çanağı • gönderen:leylek • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:49