



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ MİLFÖY

16 adet milföy hamuru
250 gram rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet domates
8 adet kiraz domates

Küçük çay bardağının ağız kısmıyla milföy hamurlarından yuvarlak dilimler kesin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında milföy hamurları kızarıncaya dek pişirin. Bu arada domatesleri rendeleyin. Suyunu süzün. Fırından çıkardığınız yuvarlak milföylerin orta kısımlarını bir bıçakla keserek çıkarın. Yuvarlak dilimlerin içine önce rendelenmiş domates, sonra rendelenmiş kaşar serpin. Ortadan ikiye kesilmiş kiraz domateslerle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.

