



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PEYNİRLİ MİLFÖYLÜ YUVARLAK KANAPELER

1/2 paket milföy hamuru  
1 adet domates  
150 gr. keçi peyniri  
1 yemek kaşığı taze krema  
2-3 sap taze nane  
2 yemek kaşığı çamfıstığı  
75 gr. siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)  
Karabiber

Milföy hamurunu çözölmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları ikiye kesip 8 cm. çapında bir su bardağı yardımıyla daireler çıkartın. Daireleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirip, 225°C'de ısıtılmış fırında 8-9 dakika pişirin. Domatesi ikiye kesip çekirdeklerini temizleyin ve küp doğrayın. Peynir ve kremayı karıştırıp biber ile tatlandırın. Karışımı hamurların üzerine sürün. Nane yapraklarını kıyın. Domates, fıstık, zeytin ve nane yapraklarını hamurların üzerine paylaşın. 8 dakika pişirin. Nane yaprakları ile süsleyip servis yapın.

---