



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ NANELİ PALMIER

<https://migros.com.tr>

8 adet milföy hamuru  
100 gr. beyaz peynir  
2 çaykaşığı nane

1. 10 dk. ılık ortamda beklettiğimiz milföy hamurlarından 4 ünü kare oluşturacak şekilde birleştirip açalım.
2. Açılmış milföy hamurunun üstüne ezilmiş peynir ve 1 çay kaşığı naneyi serpip karşılıklı kenarlardan ortaya doğru rulo yapalım.
3. Kalan 4 hamura da aynı şekilde saralım ve 5 dakika buzlukta bekletelim.
4. Buzluktan çıkarıp 1-1,5 parmak genişliğinde dilimler kesip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizelim.
5. 200 derece fırında 20-25 dk. pişirelim.

