



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ VE ARMUTLU ÇÖREKLER (MİLFÖY)

1/2 paket milföy hamuru
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt
75 gr. gorgonzola peyniri
1 yemek kaşığı mascarpone peyniri
1 adet kereviz
1/2 adet armut
Tuz
Tane karabiber

Milföy hamurunu özölmeye bırakın; ardından yaprak yaprak ayırın. Hamurları yan yana dizin ve dikdörtgen şeklinde açın. Gorgonzola ve mascarpone peynirini bir karıştırma kabında karıştırıp tuz, biber ile tatlandırın. Peynir karışımını hamurların üzerine sürün. Kerevizi temizleyip küp küp doğrayın. Armudu soyup küp küp doğrayın. Tane karabiberi kıyın. Hazırladığınız tüm malzemeyi hamurların üzerine paylaştırın. Hamurları rulo yapıp dilimlere kesin ve yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin. 225 °C'de ısıtılmış fırında 15-18 dakika pişirin.