



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR MİLFÖY HAMURUNDA BEYAZ PEYNİRLİ TARTOLETLER

6 adet Pınar milföy hamur
2 yumurta
½ su bardağı Pınar krema
1,5 su bardağı Pınar beyaz peynir, ufalanmış
3 yeşil soğanın sap kısımları, incecik doğranmış
Küçük tart kalıpları
Süslemek için roka yaprakları, çeri domates, ikiye bölünmüş

Milföylerin biraz çözülmesini bekleyin. Tart kalıplarının içlerine kenarlarını iyice bastırarak yerleştirin. Fırını 190 °C'de ısıtın. Bir kasede yumurta ve kremayı çırpın. Beyaz peyniri ve yeşil soğanı ilave edip karıştırın. Milföylere paylaştırın. 20 dakika pişirin. Fırından çıkarın, elinizle ufaladığınız roka yaprakları ve çeri domatesle süsleyip servis yapın.

