



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAÇAKLI MİLFÖY BÖREĞİ

Elif Korkmazel

1 paket (20 adet) milföy

Üzeri için:

150 gram rendelenmiş kaşar peyniri

150 gram beyaz peynir

100 gram labne peyniri

4-5 dal nane

4-5 dal maydanoz

8-10 adet kiraz domates

1-2 adet sivri biber

Milföyleri paketten çıkarıp ayrı ayrı düz bir zemine alın ve oda sıcaklığında yumuşayana dek bekletin. Daha sonra geniş ağızlı bir su bardağı ile yuvarlaklar çıkarıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirip fırından alın ve ılıtın. Labne ve beyaz peyniri karıştırıp ezin. İnce kıyılmış nane ve maydanoz ekleyip karıştırın. Milföylerin üzerine önce rendelenmiş kaşar peynirini yerleştirin. Daha sonra 1 tatlı kaşığı kadar labneli karışımdan ekleyin. Kiraz domatesleri 4'e bölün. Üzerlerine ince kıyılmış biber ve bir parça kiraz domates ekleyip servis yapın.

