



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ MİLFÖY

4 kişilik Gerekli malzeme:

2 adet milföy hamuru

1 su bardağı domates püresi

Kırmızı soğan,

yarım kabak

4 enginar göbeği,

8 kuşkonmaz

10 siyah zeytin,

1 su bardağı mozzarella rendesi,

Tuz,

Karabiber

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Milföy hamurlarını 4 eşit parçaya bölün. Yağlı kağıtla kaplanmış tepsiye hamurları dizip fırına verin. Fazla kızarmadan fırından alın.

Soğanı ince ince kıyın. Enginar, kabak ve kuşkonmazı doğrayın. Milföylerin üzerine domates püresi sürüp soğan, enginar, kabak ve kuşkonmazı döşeyin. Tuz, biber ekin. Siyah zeytinleri dizip rendelenmiş mozzarella peynirini serpin. 15 dakika fırınlayıp servis yapın.