



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MİLFÖY

6 adet kare kesilmiş milföy hamuru
250 gr bezelye
1 adet kabak
4 adet taze soğan
1 adet havuç
1 adet salçalık kırmızı biber
1 adet yeşil biber
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı zeytinyağ
100 gr taze kaşar

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Milföy hamurlarını yumuşayana kadar oda sıcaklığında bekletin. Tüm sebzeleri temizleyip soyun ve küçük küçük doğrayın. Maydanoz ve taze soğanları kıyın. Kaşar peynirini rendeleyin. Zeytinyağını bir tavada kızdırıp bütün kıyılmış sebzeleri ve bezelyeyi ilave edin. Tuz serpip 5-6 dakika kadar soteleyin. Salça ilave edip karıştırın ve ocaktan alın. 2 adet kare milföyü merdane ile biraz açın ortalarına hazırladığınız sebze karışımı paylaştırıp kenarlarını hafifçe üzerine katlayıp bohça şeklinde kapatın. Üzerlerine kaşar rendesi serpip sıcak fırına verin. 20 dakika pişirip sıcak servis yapın.