



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MİLFÖY

6 adet milföy hamuru
2 adet kırmızıbiber
3 adet yeşilbiber
1 adet soğan
1 adet kabak
1 adet patlıcan
6 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
50 gram kaşar peyniri

Milföy hamurunu kalıplarla kesin. Tepsie yerleştirip 200 derecede hamurları kızartın. Bu arada sebzeleri doğrayıp tavada soğanla birlikte zeytinyağından kızartın. Sebzeleri pişince içine peyniri koyup hepsini kızaran milföy hamurlarının içine paylaştırıp süsleyin. Hamurların üzerine bastırınca hemen kırılır çanak gibi olur içine doldurabilirsiniz.