



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTLU MİLFÖY KANEPE

7 adet milföy hamuru
200 gr semizotu
1,5 yemek kaşığı margarin
50 gr kaşar peyniri
4 adet kornişon turşu
1 adet kuru soğan
1 adet yumurta sarısı

Semizotlarını yıkayıp doğrayın. 1,5 yemek kaşığı margarinde rendelenmiş kuru soğanı kavurun. Ardından doğranmış semiz otlarını ekleyip 4-5 dakika kavurup ocağın altını kapatın. Milföy hamurları 4 e bölün. Hepsine yumurta sarısı sürün. Üzerine pişen semizotundan ve dilimlenmiş kaşar peyniri koyun. 180 derece ısınmış fırında pişirin. Pişen ve soğuyan semizotlu milföylerin üzerine dilimlenmiş kornişon turşusu koyup kürdan batırın. Hazırlanmış kanepeleri servis yapın.

