



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU İSPANAKLI KİŞ (MİLFÖY)

4 adet milföy hamuru
200 gr sucuk
1 demet ıspanak
100 gr kaşar peyniri
3 adet yumurta
200 ml. süt
20 gr yereyağı
50 gr beyaz peynir
100 ml. krema
Muskat
Taze kekik
Biber
Tuz

Milföy hamurlarını birleştirip yağlı kağıt yaydığınız tart kalıbına yayın. Kaşar peynirini rendeleyip üstüne serpiştirin ve buzdolabında soğumaya bırakın.

İspanakları blanşe edip doğrayın ve tereyağında 5 dakika çevirin. Küp küp kestiğiniz sucukları ve ezdiğiniz beyaz peyniri ilave edin. Muskat, tuz ve biber ile tatlandırıp ılınmaya bırakın. Yumurtaları süt ve krema ile çırpın. İspanakları milföyün üstüne yayın. Sütlü karışımı ekleyin. 200 ° C'de ısıttığınız fırında 25 dakika pişirin.