



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PİZZA (MİLFÖY)

1 adet kabak
Yarım patlıcan
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağ
250 gr domates salçası
100 gr yumuşak beyaz peynir
450 gr milföy hamuru

Milföy hamurunu birbirinden ayırıp çözülmesini bekleyin. Kabak ve patlıcanı yıkayıp suyunu süzdükten sonra küp küp doğrayın. Patlıcanları hafifçe tuzlayın ve 10 dakika kadar bekletin. Tavadaki zeytinyağını kızdırın. Kabak ve patlıcan küplerini 3 dakika kadar kavurduktan sonra tavadan alın. Fırını 200 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın. Her bir milföy hamurundan yaklaşık 10 cm büyüklüğünde yuvarlak parçalar kesin. Bir fırın tepsisine fırın kağıdı yayın ve bu parçaları özenli bir şekilde üzerine yerleştirin. Her bir parçanın ortasına 2 çorba kaşığı salça sürün. Kenarlarında ise küçük boşluklar bırakın. Beyaz peyniri rendeleyin. Kavrulmuş sebze küplerini ve rendelenmiş peyniri milföy hamurunun üzerine özenle ekleyin. 200 dereceye ısıtılmış fırının orta bölümünde 12-15 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce biraz soğumasını bekleyin.