



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI KUŞKONMAZLI MİLFÖY TART

SuperFresh Milföy Hamuru 2 Adet
Kuşkonmaz 6-9 Adet
Yumurta 4 Adet
Yumurta Sarısı 1 Adet
Renderlenmiş Kaşar Peyniri Yarım Çay Bardağı
Tuz Yarım Çay Kaşığı
Karabiber Yarım Çay Kaşığı

Kuşkonmazların saplarını ayıklayın. Tencereye yeteri kadar su koyup kaynatın. Kuşkonmazları kaynayan suya alıp dişe gelecek kıvamda olacak şekilde haşlayın. Kuşkonmazları tencereden alıp soğuk su dolu bir kasede şoklayın. SuperFresh Milföy'leri derin dondurucudan çıkarıp pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine alın ve 10 dakika bekletin. Milföylerin kenar kısımlarını içe doğru kıvrın. Pişerken kabarmaması için ortasına çatal ile mini delikler yapın. Kenarlarına yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında en fazla 10 dakika (kenarları renk alana kadar) pişirin. Fırından çıkardığınız milföylerin üzerine kaşar peyniri serpin. Yumurtaları kırıp tepsiyi fırına verin. Yumurtalar hafif renk değiştirmeye başlayınca kenarlarına tartın boyutuna göre kestiğiniz kuşkonmazları dizin. Tuz ve karabiber serpip tekrar fırına verin. Yumurtalar istediğiniz kıvamda pişince tepsiyi fırından alıp sıcak olarak servise sunun.

Not: Milföyler fırında pişerken ortası fazla kabarırsa fırından çıkardığınızda henüz sıcakken, kaşığı tersi ile hafifçe bastırın ve ortasını düzleştirin.

