



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mini Peynirli Milföyler



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

☐ **Ana Malzemeler:**

- 1 paket milföy hamuru
- 150 g beyaz peynir
- 1 tutam ince doğranmış maydanoz
- 1 yumurta (üzeri için)

☐ **Şerbeti/Sosu (varsa):**

- Yok

Yapılışı:

1. Hazırlık:

- Milföy hamurlarını oda sıcaklığında birkaç dakika bekletin.
- İç harcı için beyaz peyniri bir kasede ezin ve maydanozla karıştırın.

2. Şekil Verme:

- Yumuşamış milföy karelerini çapraz olacak şekilde üçgen olarak kesin veya bütün halde kullanın.
- İç harcı ortasına yerleştirin. Uçlarını kapatın ve çatalla kenarlarına bastırarak sabitleyin.

3. Pişirme:



- Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve milföyleri dizin.
- Üzerlerine çırpılmış yumurta sürün.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Fırından çıkan sıcak milföyleri ılık çay veya ayranla servis edebilirsiniz.
- Yanına domates ve salatalık dilimleri güzel bir eşlikçi olur.

>> İpucu: Milföyleri fırına vermeden önce buzdolabında 10 dakika bekletmek, daha kabarık ve gevrek olmalarını sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı