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

Kiraz'ın Mutfağı

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