



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Domatesli Milföy Çubukları



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 6 kare milföy hamuru
- 120 g rendelenmiş kaşar
- 2 yemek kaşığı domates püresi
- 1 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri ile susam.

Ön Hazırlık:

Milföyleri dondurucudan çıkarıp bükülebilecek fakat yumuşayıp yapışmayacak kıvama getirin. Domates püresinin sulu kısmını süzün, kaşarı ince rendeleyin. Fırını 200°C alt üst ayarda ısıtıp tepsiyi piştirme kağıdıyla hazırlayın. Hamuru kesmek için keskin bıçak kullanın.

Servis Önerisi:

Çubukları yoğurtlu dip sos ve salatalık dilimleriyle ılık veya oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. İç karışımı hazırlayın:

- Domates püresi, zeytinyağı, kekik ve karabiberi küçük bir kapta karıştırın.
- Karışım akışkansa kısa süre süzün, çünkü fazla sıvı milföy katlarının kabarmasını engeller.

2. Milföyleri doldurun:

- Üç milföy karesine domatesli karışımı ince sürüp kaşarı eşit serpin.



- Kalan kareleri üzerlerine kapatın ve merdaneyle bastırmadan hafifçe birleştirin.

3. Çubukları şekillendirin:

- Katlı hamuru iki santim genişliğinde şeritlere kesip her şeridi iki ucundan ters yönde çevirin.
- Şeritleri uzatmadan tepsiye aralıklı yerleştirin, üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin.

4. Pişirin ve soğutun:

- Çubukları kabarıp altın rengine dönene kadar sıcak fırında pişirin.
- Tel üzerinde tamamen soğumalarını bekleyin ve gevrekliklerini korumak için sıcak halde kapatmayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Milföy katları belirgin biçimde açılmalı, orta bölümde çiğ hamur çizgisi kalmamalıdır. Domates sosu tabana akmamalı ve peynir yalnızca katların içinde erimelidir. Hamur fazla çözünürse yağını bırakıp az kabarıp. Fırına girmeden önce çok yumuşayan çubukları beş dakika buzdolabında dinlendirin.

Saklama:

Çubukları tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Servisten önce kısa süre fırında ısıtın. taşıma kabına sıcak yerleştirmek buhar nedeniyle gevrekliklerini azaltır.

>> **İpucu:** Milföyü oda sıcaklığında gereğinden fazla bekletmeden şekillendirmek katların fırında daha yüksek ve gevrek açılmasını sağlar.