

Zeytinli Biberli Milföy Ruloları

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 16 kişilik

Malzemeler:

- 8 milföy hamuru
- 1 kapya biber
- Yarım su bardağı siyah zeytin
- 100 g kaşar peyniri
- 1 yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Milföy hamurlarını buzdolabında soğuk kalacak şekilde çözdürün. Kapya biberi küçük küp doğrayın, zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp doğrayın ve kaşarı rendeleyin. Fırını 200°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Ruloları tepside birkaç dakika dinlendirin; içindeki erimiş kaşar çok sıcak olabileceğinden ılık servis edin. Çay saatinde veya çorbanın yanında sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Biberi ve zeytini hazırlayın:

- Kapya biberi küçük küpler halinde doğrayıp yağsız tavada birkaç dakika, fazla nemi uçana kadar çevirin. Soğumaya bırakın.
- Zeytinleri çekirdeklerinden ayırıp doğrayın; kaşarı rendeleyin ve kekiği hazırlayın.

2. İç harcı birleştirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Soğuyan biberi zeytin, kaşar ve kekikle karıştırın.
- Biber sıcakken kaşarı eklemeyin; milföyün erken yumuşamasını önlemek için harcın oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

3. Milföyleri rulo yapın:

- Her milföy parçasının bir kenarına ince bir şerit halinde iç harç koyup sıkmadan rulo sarın. Birleşim yerini alta getirin ve her ruloyu iki parçaya kesin.
- Ruloları aralıklı dizin; yumurta sarısını üzerlerine sürüp susam serpin. Hamur ısındıysa tepsiyi fırına vermeden önce 10 dakika soğutun.

4. Fırında kızartın:

- 200°C fırında yaklaşık 18–20 dakika, katlar kabarıp üstleri altın rengi olana kadar pişirin.
- Altlarının da renk aldığını kontrol edin. Fırından alınca birkaç dakika tepside dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Milföy katları belirgin biçimde kabarıp altın rengi olmalı; ruloların birleşim yeri de pişmiş olmalıdır. İç harçta fazla nem kalırsa hamurun tabanı yumuşar; biberi tavada kısa süre çevirip soğutmak bunu önler.

Saklama:

Soğuyan ruloları kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Gevrekliği geri getirmek için servis öncesinde fırında kısa süre ısıtın; mikrodalga hamuru yumuşatabilir.

>> **İpucu:** Milföyleri soğukken sarın ve kesmeden önce ruloyu on dakika buzdolabında bekletin.

Kiraz'ın Mutfağı