



Milföy çubukları

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	20 Dak.
Piştirme süresi	23 Dak.
Porsiyon	24
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

- 2 rulo Milföy hamuru
- 2 Çor. k. Zeytinyağı
- 2 Dallar Mercanköşk
- 2 Dallar Kekik
- Fleur de Sel
- 30 g Parmesan

Mercanköşk ve kekik yapraklarını dallarından ayırın ve incecik kıyın. Bir milföy hamuruna su sürdükten sonra ikinci milföy hamurunu da bunun üzerine yerleştirin. Hamurun yüzeyine zeytinyağı sürün ve hamuru taze otlar, tuz ve parmesan ile çeşnilendirin.

Milföy hamurunu 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesin ve bunları piştirme kağıdı serdiğiniz iki fırın tepsisine burarak yerleştirin.

Fırın tepsilerini ısıtılmamış fırının içine sürün. Fırınlayın.

Profesyonel Piştirme milföy hamuru esnasında 200 23 Dak. °C

Aksesuar

- 2 fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

