



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ETLİ MİLFÖY DOLMASI

3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 su bardağı baldo pirinç
2 su bardağı et suyu
1 paket dolmalık fıstık
1 paket kuş üzümü
Tuz
Karabiber
Tarçın
2 adet haşlanmış kuzu eti
8 adet milföy hamuru
Açmak için; 1 çay bardağı un
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı çiğ Badem
2 su bardağı kaynar su

Pirinci iyice yıkayalım. Yağı tavaya alalım dolmalık fıstıkları ve pirinci kavuralım.

Kuş üzümünü katıp karıştıralım. Üzerine 2 su bardağı et suyunu ve 2 su bardağı kaynar suyu, tuz, tarçın ve karabiberi ekleyip pişirelim.

Kaşlanmış kuzu etlerini didelim ve pilava katalım.

Buzluktan çıkarıp yarım saat kadar çözülmesini beklediğimiz milföyleri az unla merdane yardımıyla olabildiğince büyük açalım.

Orta boy bir kasenin içerisine milföyü serip ortasına kuzu etli pilavdan bolca koyalım ve kapatalım, yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine kapattığımız kısım alta gelecek şekilde yerleştirelim.

Üzerine yumurta sarısı sürüp badem dizelim 190 c önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

