



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE KEBAP

4 adet kare milföy hamuru
400 gr kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
Sıvıyağ

Tencereye sıvıyağ, çentilmiş soğan ve kıyma atılır. Orta ateşte sulanmaya başlayınca salça, tuz ve karabiber ilave edilir. Bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Milföy hamuru merdaneyle açılır bir kaseye yerleştirilir. İçine hazırlanan harçtan konur. Bohça gibi kapatılır. Kat yeri aşağıya gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Bütün hamurlar böyle yapılır. Üzerine yağ sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.