



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAMURDA SIĞIR FİLETOSU

- 1) Hamurda siğir filetosunu yapmak için, eti fırında pişiriniz.
- 2) Eti açtığınız hamurun ortasına yerleştiriniz.
- 3) Ellerinizle hamurun kenarlarından tutup eti örtecek biçimde sarınız.
- 4) Hamurun kenarlarına yumurtadan biraz sürüp bastırınız. Fazla hamurları kesip, saklayınız.
- 5) Hamurun uçlarını bastırarak kapatıp birleşme yerine çırpılmış yumurtadan biraz süzünüz.
- 6) Hamurun üstünü artan hamur parçalarından hazırladığınız yapraklarla süsleyip, çırpılmış yumurtadan sürünüz.
- 7) Hamurlar rengini değiştirene kadar fırında pişiriniz.
- 8) Dilimlerek sıcak servis yapınız.