



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURUNDA LİMONLU PİLAV (İRAN)

2 su bardağı çilav
1 avuç Dereotu
Karabiber
Tuz
150 gr tereyağı
1 adet limon
5 adet Milföy hamurunu
1 adet yumurta sarısı

Çilavı 15 dk. haşla, tuz ve limon ile (sonra süz) 1 adet limonun kabuklarını dilimlerin zarlarını çıkartacak şekilde soy ve doğrayın Limon dilimlerini önce sıcak suya koy ve 1 dakika kadar beklet, sonra soğuk suya al. Bu işlemi bir kez daha tekrarla, daha sonra limonları ince ince doğrayın. Fırın tepsisine kat kat tereyağ ile pilavı sıkıştırmadan aralara dereotu, hazırlanan limonu, tuzu ve karabiberi ekleyerek yerleştirin. Milföy hamurunu merdane ile ya da el ile açın. Fırın tepsinizin üzerini tam kapatacak şekilde gerek üzerini milföy ile kapatın. Kenar kısımlarını ister bıçağın tersi ile kesin, ister tepsiye kenar süsü yapın 1 yumurta sarısını çiçek yağı ile karıştırıp, milföy hamurunun üzerine sürün, 180 -200 derecelik fırında 8 -10 dakika pişirin