



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE ENGİNAR

6 adet enginar  
6 adet milföy hamuru  
1 su bardağı su  
1 adet limonun suyu  
4 adet kesmeşeker  
150 gr. kıyma  
1 çay bardağı kaşar peyniri  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 adet sosis  
1 adet yumurtanın sarısı  
Yarım demet maydanoz  
Tuz, karabiber

Enginarları su, limon suyu, kesmeşeker ve tuzla pişirin. Kıymayı, kaşar peyniri, kıyılmış maydanoz, zeytinyağı, karabiber ve tuzla yoğurun. Milföyleri fırın tepsisine alın. Ortalarına bir enginar yerleştirip, kıymalı harç koyun. Milföylerin uç kısımlarını ortada birleştirin. Birleşme noktalarına bir dilim sosis koyun. Yumurta sarısı sürerek, 190 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "hilal özer" tarafından gönderildi. 18.07.2018