



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASALI MİLFÖY

- 2 adet pırasa
- 1 yeşil soğan
- 1 tane domates
- 250 grm kıyma
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber
- 2 parça yuvarlak milföy
- 1 adet yumurta sarısı
- 50 gr marğarin

Pırasayı ve soğanı ince ince doğrayın ve yağ ile az kavurun Pırasalar yumuşayınca kıymayı ekleyin, birlikte kavurun. Kıyma suyunu salıp çektikten sonra domatesi rendeleyin, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Milföyün birini kalıba yerleştirin. Kenarlarını gerekirse kesin. Pırasalı içi kubbe şeklinde yayın (Diğer milföyü kapatıp, kenarlarını bastırın. Artan hamurları burğu şeklinde yerleştirmek çok daha kolay Üzerine yumurta sarısını sürün ve bıçakla dalga şeklinde çizikler açın. 175üzeri kızarana kadar pişirin

