



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BILDIRCIN YUMURTALI PATATESLİ MILFÖY KÜLAHI

24 adet milföy hamuru
4-5 adet orta boy haşlanmış patates
2 çorba kaşığı mayonez
2 çay kaşığı köri
Karabiber
Tuz
12 adet bildircin yumurtası
Maydanoz yaprakları
2 yemek kaşığı yağ

Her bir milföy hamurunu bir parmak genişliğinde şeritler halinde kesin.
Patatesleri haşlayın ve ezin. Mayonez, tuz, yağ, karabiber ve köriyi ekleyerek karıştırın.
Külâh şeklindeki kalıplarınızı yağlayın (Kalıplar metal hazır kalıp olabileceği gibi kartondan sizlerde yapabilirsiniz). Şeritler halinde kesilmiş olan milföyleri, iki adet milföy denk gelecek şekilde şerit şerit döndürerek sarın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirerek üstlerine yumurta sarısı sürün.
Külâhları önceden 180' de ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Pişen külâh milföylerin biraz soğumasını bekleyin ve içlerinden kalıp külâhları milföyleri fazla sıkmadan, döndürerek çıkarın. Aksi halde milföyler parçalanabilir.
Eld ettiğimiz milföy külâhlarına önceden hazırladığımız patatesli harcı koyun.
Bildircin yumurtalarını haşlayın ve soyun. Külâhların ağız kısmına maydanoz yaprakları ve yumurtaları yerleştirip servis tabağına dizin.

Not: Milföy şeritleri külâhlara sararken ağız kısmında boşluk bırakın ki, milföyü çıkarırken, külâhta elinizle tutup çıkaracak yer kalsın. Aksi takdirde milföyden tutmak zorunda kalırsınız ki bu durumda külâhı çıkarmak çok zor ve milföy zarar görür.