



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ KAFES ÇÖREĞİ

3 kaşık yağ  
8 adet milföy hamuru  
150 gr. kıyma  
2 adet küçük kuru soğan  
1 adet çarliston biber  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
1 adet yumurtanın sarısı  
100 gr dana gerdan eti

İç malzeme için; soğanlar ve dana gerdan eti yemeklik doğranıp az yağda pembeleştirilir ve üzerine minik doğranmış biberler eklenip kavrulur. Üzerine kıyması eklenip suyu salıp çekene kadar kavrulur, salçası ve baharatları ilave edilip harmanlanarak 2-3 dakika daha kavrulur, soğumaya bırakılır.. 4 adet milföy hamuru uçları birbirine değecek şekilde yağlı kağıt serili tepsiye sıralanır ve soğumuş iç üzerine paylaştırılır. Kalan milföy hamurlarından ince şeritler kesilip kafes yapılır ve yumurta sarısı sürülüp 180 dereceye önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

