



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ MİLFÖY

Etlı Milföy tarif tarifi Malzemeler

1 Su Bardağı Sıvı Yağ

1 Adet Soğan

1/2 Kg Kuşbaşı Et

1 Çorba Kaşığı Salça

1 Bardak Su

1 Tatlı Kaşığı Karabiber

12 Adet Milföy Hamuru

1 Adet Yumurta Sarısı

Tuz

Yemeğın Tarifi

Bir tencereye 1 su bardağı sıvı yağı koyun. 1 Adet soğanı yemeklik doğrayın. Yağın içinde soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. İçine yarım kg. kuşbaşı eti atıp, kavurun. Daha sonra tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte etleri kendi suyuyla pişirin. 1 çorba kaşığı salça 1 su bardağı su, 1 tatlı kaşığı karabiber ve yeterli miktarda tuzu ilave edin. Etler iyice pişince bir kenarda soğumaya bırakın.

Milföylerin birine bardakla yuvarlak şekil verin. İkinci milföye simit şekli verip birinci milföyün üzerine koyun. En üste de bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp önceden 180 derece ısıtılmış fırında kızartın. Milföyler sararınca fırından çıkarın. Ortalarına hazırladığınız etleri koyun. Daha sonra milföyleri tekrar fırına verip birkaç dakika daha fırında tutun.