ETLİ MİLFÖY SARMA

500 gr. milföy hamuru
5 adet yumurta
1 demet pazı
250 gr kıyma
2 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Kimyon

Yumurtaları 10 dakika kadar haşladıktan sonra, kabuklarını soyalım.
Pazıları yıkayıp, saplarını keselim. Bir mutfak havlusunun üzerine çıkartıp, kurutalım.
Kıymayı; galeta unu, baharat ve tuzla yoğuralım.
Milföy hamurunu 1 cm kalınlığında açıp, kıymayı eşit kalınlıkta hamurun üzerine yayalım.
Kıymanın üzerine önce pazı yapraklarını, daha sonra da yumurtaları dizelim. Daha sonra hamuru rulo şeklinde saralım.
Hazırladığımız hamuru yağladığımız tepsiye koyup, yumurta sarısı sürdükten sonra, 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirelim.
Sıcak olarak servis yapalım.

Not: Milföy hamurunu, mutlaka daha önceden yüksek ısıda ısıtılmış fırında pişirmeliyiz. Aksi takdirde, hamur istenilen ölçüde kabarmaz. Yumurtaları soğuk suya tutarsak daha kolay ve düzgün soyulur.

© lezzetler.com tarif no:72788 • adı:Etli Milföy Sarma • gönderen:mahinur • indirme tarihi:22.05.2024 - 10:38