



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MİLFÖY

500 gram kıyma
1 soğan
2 sivri biber
1 çorba kaşığı salça
2 domates
6 yaprak milföy hamuru

Öncelikle iç malzemesi için tereyağını eritip kıyma ve soğanı 5 dakika kadar kavurun. Üzerine salça, rendelenmiş domates, doğranmış sivri biberi de ekleyip karıştırın. Bu karışımı biraz soğumaya bırakın. Daha sonra milföy karelerinin içlerine bölüştürün. Fırın tepsisine dizin. Üzerine isterseniz yumurta sürün. Ve 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişmeye bırakın. İftar zamanı tekrar ısıtmak için tava kullanabilirsiniz.