



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MİLFÖY POĞAÇA

SuperFresh Tereyađlı Milföy Hamuru 3 adet
SuperFresh Sođan 1 kase
Kıyma 200 gr
Sıvıyağ 3 yemek kaşığı
Maydanoz 1 tutam
Yumurta Sarısı 1 adet
Çörekotu 1 yemek kaşığı
Tuz
Karabiber

Önce SF soğanı ardından kıymayı koyup soteleyin. Tuz ve karabiberi ekleyin.
Soteleme bittikten sonra maydanozu da ilave edin. Sođumaya bırakın.
Bir kare SF milföyü ikiye kesin. Milföyleri biraz inceltin.
Ardından içine harcı koyun. Elinizle yuvarlayın.
Ardından yumurta akına ve susama bulayın. Pişirme kağıdını fırın tepsine koyun.
170 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.