



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATESLİ MİLFÖY POĞAÇA

Kıyma 500 gr
SuperFresh Milföy Hamuru 500gr 6 adet
SuperFresh Soğan 1.5 su bardağı
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Patates 1 adet
Domates salçası 2 yemek kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Karabiber 1/2 çay kaşığı
Üzeri için:
Yumurta akı 1 adet
Susam 1 çorba kaşığı

Kıymayı SuperFresh Tatlı Beyaz Soğan ile beraber tereyağında kavurun.
Patatesin kabuklarını soyun ve rendeleyin.
Kıymalı harcın üstüne rendelenmiş patatesleri ekleyin. Kavurma işlemine devam edin.
SuperFresh Milföy Hamurunuzu buzluktan çıkartın ve yumuşamasını sağlayın.
Kıyma suyunu çekince domates salçasını, karabiberi ve tuzu ilave edin.
Önceden buzluktan çıkardığınız milföy hamurlarının içine bolca kıyma harcı koyup elinizle yuvarlak şekil verin.
Yuvarlanan milföy hamurlarını yumurta akına batırıp susama batırın.
180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirin.
Sıcak olarak servis edin.

