



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUNDAK HAŞLAMA

1 kg dana tranç
8 adet kare milföy
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Et yumurta kadar parçalara kesilir. Dödüklüye konur, üzerine biraz su, tuz ve karabiber eklenir. 25 dakika kadar haşlanır. Sonra süzgece çıkarılır. Milföy hamurunun ortasına et konur, kundak gibi sarılır. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına yerleştirilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 200 derece, sıcak fırında kızarana kadar pişirilir.