



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY KASESİNDE PİLAV

4 adet kare milföy hamuru

1 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

1 adet yumurta

Yıkamış pirinç tereyağında kavrulur, tuz ve su ilave edilir. Kapağı kapatılır. 10 dakika pişirilir. Ateşten alınır 20 dakika dinlendirilir. Bu arada milföy hamurları merdaneyle biraz genişletilir. Bir kaseye yerleştirilir. Pişen pilav alt-üst ederek karıştırılır. Dörtte biri kasedeki milföy hamuruna konur. Paket yapar gibi katlanır. Ek yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına konur. Diğer üç milföy hamuru da aynı şekilde hazırlanır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
