



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE CİĞERLİ BÖREK

Yarım kg dana ciğeri
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz, karabiber
1 adet yumurta
8 adet kare milföy hamuru
Çörekotu

İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kuşbaşı doğranmış ciğer eklenir. Hızlı ateşte suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz ve karabiber eklenir. Milföyler merdane yardımıyla biraz büyütülür. Ortalarına iç paylaşılır. Zarf gibi kapatılır. Kat yeri alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derecesinde kızarana kadar pişirilir.