



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE DOMATES SOSLU PİRZOLA

<https://yemek.name>

8 parça kuzu pirzola
4 yaprak milföy hamuru
2 adet orta boy domates
1 adet yumurtanın sarısı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Alüminyum folyo

Kuzu pirzolarını yapışmaz bir tavada yağ eklemeyen pişirin. Kemik kısımlarını alüminyum folyo ile kaplayın. 2 domatesi rendeleyin, dövülmüş sarımsakları, kekik, tuz ve karabiberi ekleyerek pişirin. Her bir milföy hamurunu üçgen şekli elde edecek şekilde ikiye bölün. Her bir üçgenin ortasına gelecek şekilde bir adet pirzola yerleştirin. Uçlarını arkada birleştirin. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. 180 °C'de önceden ısıttığınız fırında hamurlar pembeleşinceye kadar pişirin. Servis tabağına bir kaşık domatesli sosu koyun. Üzerine pirzoları yerleştirin. Haşlanmış sebzelerle servis yapın.

