



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE ENGİNAR

6 kişilik Gerekli malzeme:

4 enginar

1 limon

4 milföy hamuru

150 gr ortayağlı koyun kıyması

1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri

Yarım demet maydanoz

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 sosis

1 yumurta sarısı

Karabiber

Tuz

Enginarları temizleyip tuzlu ve limonlu suda bekletin. Yıkayıp 1 limon suyu ilave edilmiş kaynar tuzlu suya atın ve yumuşayınca kadar haşlayın. Kevgirle kaynar sudan çıkarıp suyunu süzün ve soğumaya bırakın.

Geniş bir kapta kıyma, kaşar peyniri, ince doğranmış maydanoz, tuz, karabiber ve zeytinyağını karıştırın.

Haşlanmış enginarları milföy hamurlarının ortasına yerleştirin. Sosisi 1 parmak kalınlığında dilimleyin.

Hazırladığınız kıymalı karışımı enginarların içlerine paylaştırıp milföylerin 4 köşesini birleştirin. Köşelerin birleşme noktası üzerine 1 dilim sosis yerleştirin.

Milföy hamurlarının üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Orta ısı fırında milföylerin üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.06.2021