



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE KAZ CİĞERLİ BONFILE

- 230 gram milföy hamuru
- 100 gram ıspanak
- 2 dilim dana bonfile (160 gram)
- 50 gram konserve kaz ciğeri
- 30 gram kaju
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı Karabiber
- 1 tutam Tuz
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 adet yumurta

8 cm çapındaki dana bonfile dilimlerini una bulayıp 1 çorba kaşığı tereyağı ve 1 adet defne yaprağıyla tavada her iki tarafını da 4 dakika soteleyin. Bir tutam tuz ve karabiberle tatlandırıp bonfile dilimlerini soğumaya bırakın. Milföy hamurunu ince açtıktan sonra kalp şeklindeki (15x12 cm) metal çemberle keserek 4 adet kalp şeklinde milföy hamuru elde edin. İki adedinin üzerine konserve kaz ciğeri ezmesini ve bonfile dilimlerini aktarın. Hamurun kenarına çırpılmış yumurta sürün. Kalan 2 adet hamuru yumurta sürdüğünüz hamurun üzerine örtüp açılmaması için kenarlarını keserek sıkıca kapatın. Kalan yumurtayı fırçayla hamurun üzerine sürdükten sonra yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında 10 dakika hamur pembeleşinceye kadar pişirin. Ispanağı ayıklayıp 1 yemek kaşığı yağ, bir tutam tuz ve file kaju 3-4 dakika soteleyin. Kalp şeklindeki bonfile dilimli milföyleri fırından çıkarttıktan sonra servis tabağına alın. Bonfile dilimli milföyü sotelediğiniz ıspanak ve kaju ile birlikte sıcak olarak servis yapın.

