



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDE KÖFTE

Yarım kg. orta yağlı kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
1 çay bardağı galeta unu
10-12 dal maydanoz
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
8 adet kare milföy hamuru
1 adet yumurta

Rende soğan, kıyma, galeta unu, tuz, kimyon, karabiber, kıyılmış maydanoz, 1 adet yumurta akı, 5-6 dakika yoğrulur. 1 saat buzdolabında dinlendirilir. Milföy hamurları unlu zeminde hafifçe büyütülür, hazırlanan köfte harcı 8 eşit parçaya bölünür, milföy hamurunun kenarına konur, rulo yapılır, üzerine yumurta sarısı sürülür, üzerinin bir kaç yerine bıçakla çizik atılır, önceden ısıtılmış 200 derece fırında altın renginde pişirilir.

[ML® Milföylü Köfte için tıklayın](#)
