



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE KÖFTE

<https://www.posta.com.tr>

8 adet milföy hamuru  
500 gr. kıyma  
2 adet kuru soğan  
5 dilim ekmek içi  
1 tatlı kaşığı kimyon  
Yarım demet maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
Karabiber  
4 diş sarımsak  
Üzeri için:  
1 adet yumurtanın sarısı

Kıyma, ekmek içi, yumurta, baharatlar, rendelenmiş soğan ve maydanozu iyice yoğurun. 4 adet milföy hamurunu, mutfak tezgahına kenar kısımlarından birbirine yapışacak şekilde yayın. Köftenin yarısını rulo yaparak milföyün ortasına koyu. Üzerini tamamen kapatacak şekilde rulo yapın. Diğer milföyleri ve köfteyi de aynı şekilde hazırlayarak sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürerek altın rengi alana kadar 160 derecede pişirin.

