



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE KÖFTE

5 yaprak milföy
2 yumurta
600 gram kıyma
1 ay bardağı galeta unu
3 orba kaşığı sıvı yağı
2 soğan
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber ve kekik

Milföy hamurlarını oda ısında yumuşatın ve yan yana dilin. Oklavayla açıp dikdörtgen şekline getirin. Bu hamur pişerken kabarmasın diye çatalla delikler açın. Yoğurma kabının içinde kıymayı ve rendelenmiş iki adet soğanı yoğurmaya başlayın. İçine bir yumurta, galeta unu, ezilmiş sarımsak ve sıvı yağı ekleyip karıştırmaya devam edin. Son olarak baharatlarla tatlandırıp yumuşak bir köfte harcı elde edin. Hazırladığınız köfteyi açılan milföy hamurun içine yuvarlayıp yerleştirin. Hamuru üzerine kapatın. Hamurun üzerine delikler açın. 170 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra dilimleyip servis edin.