



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDE KÖFTE

500 gram kıyma
1 rendelenmiş soğan
2 diş ezilmiş sarımsak
3 çorba kaşığı galeta unu
1 yumurta
5 dal maydanoz
Tuz, karabiber, kekik
6 çeri domates
3 sivri biber

Kıymayı derin bir yoğurma kabına alın; üzerine sarımsak, soğan, galeta unu, yumurta, kıyılmış maydanoz, baharat ekleyip iyice yoğurun. Köfte şekli verip buzdolabında 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra ızgarada pişirin. Milföy hamurlarını şeritler halinde kesin, kızaran köfteleri sarıp üzerine kürdan batırın. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğutmadan servis yapın.