



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDE KÖFTE

500 gram kıyma
1 soğan
2 sivri biber
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı hardal
6 yaprak milföy hamuru

Öncelikle köftesi için, kıyma ve rendelenmiş soğanı bir kabın içine alın. Üzerine salçayı, hardalı, istediğiniz baharatları da ekleyip karıştırın. Bu karışımdan köfteler hazırlayıp yağda kızartın. Daha sonra milföy karelerinin içlerine bölüştürüp rulo şeklinde sarıp kurdanla tutturun. Fırın tepsisine dizin. Üzerine isterseniz yumurta sürün. Ve 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişmeye bırakın. Yılbaşı sofraları için şık bir sunumda kullanabilirsiniz.