



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYDE PİRZOLA

4 adet pırzola  
4 adet milföy karesi  
1 çorba kaşığı salça  
Tuz, karabiber, kekik, kimyon  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle pırzoları tuz ve biberle tatlandırıp üzerine zeytinyağı sürün ve tavada iki yüzünü de pişirip hazırlayın. Milföylerin içine salça sürün ve kızaran pırzoları içine koyup kapayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp fırın kabına koyun ve 200 derecede 30 dakika pişirip ikram edin.

