



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYDEN KULAK ÇORBASI

6 adet kare milföy hamuru

150 gr kıyma

1 adet minik soğan

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 çorba kaşığı tereyağı

Sos için:

1 çorba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı nane

6 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Kıyma, rende soğan, karabiber, tuz iyice karıştırılır. Kare milföy hamurlarının 4 adedi unlu zeminde oklavayla biraz açılır. 1 parmak eninde karelere kesilir. Karelere iç konur ve köşeden köşeye üçgen kapatılır. Kalan 2 adet milföy hamuru da 1 santimlik çubuklara kesilir, sonra ufak ufak kesilir. Tavaya tereyağı konur. Önce ufak hamurlar kızartılır. Sonra kıymalı hamurlar kızartılır. Tencereye salça, su ve tuz konur, kaynayınca hamurlar atılır. Bir taşım kaynatılır. Nane katılır, ateşten alınır.