



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ÇITIR HAMSI

10 adet milföy
10 adet hamsi
50 gr sıvı yağ
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam pul biber
1 yumurta sarısı

Baharatlar hamsilere sürülerek teflon tavada sıvıyağla kızartılır. Bir milföy hamurunun ortasına bir hamsi bırakılarak kapatılır. İşlem böyle devam eder. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilir.