



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ FIRIN KÖFTESİ

Malzemeler:

- 500 gr orta yağlı kıyma
- 1 paket köfte harcı
- 1 su bardağı doğranmış ıspanak yaprağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık (kavrulmuş)
- 6 yaprak milföy hamuru
- Hamuru açmak için un
- 1 adet çırpılmış yumurta

Hazırlanışı:

- 1- Fırını 200 °C'de ısıtın.
- 2- Kıymayı, köfte harcı, bir buçuk çay bardağı su ve ıspanak ile birlikte mutfak robotunda toparlanıncaya kadar, yaklaşık 5 dakika çekin. (Mutfak robotu kullanmak istemezseniz, köfte harcını elinizle yoğurabilirsiniz) Harca dolmalık fıstığı ilave edin. 1 dakika daha yoğurun. Harcı iki eşit parçaya bölüp buzdolabında bekletin.
- 3- 3 yaprak milföy hamurunu üst üste koyun. Unlu bir zeminde 30x30 cm ebadına gelinceye kadar açın. Bir fırçayla hamurun her tarafına yumurta sürün. Hamurun bir kenarına köfte harcının yarısını ince uzun bir silindir şeklinde yayın. Hamurun iki yanını harcın üstüne kapatın. Daha sonra hamuru köftenin üstünden yuvarlayıp rulo şekli verin. Kat yeri altta kalacak şekilde tepsiye yerleştirin. Kalan milföy hamurunu da aynı şekilde köfte harcıyla rulo yapıp tepsiye yerleştirin. Kalan yumurtayı da üzerine sürüp fırının orta rafına yerleştirin.
- 4- 40 dakika kadar fırınlayın. Fırından çıkardıktan sonra 10 dakika dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Milföylü Köfte için tıklayın](#)