



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ PİLİÇ KÖFTE

250 gr piliç kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
Yarım su bardağ ufalanmış ekmek
10 adet yumurta
2-3 sap maydonoz
5 yaprak milföy hamuru

Kıymayı, ekmek, maydonoz ve çırpılmış yumurtalarla yoğuruyoruz. Milföy hamurlarını ikiye kesiyoruz, kıymalı harçtan ceviz büyüklüğünde alıp,oval şekil verip(sosis gibi) milföyün bir kenarına koyup sarıyoruz.yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine su sürüyoruz.önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişiriyoruz.