



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ ROSTO

1 kg. rostoluk dana eti
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
250 gr. mantar
1 adet soğan
3 dal kıyılmış maydanoz
2 adet milföy hamuru
1 çorba kaşığı un
1 adet domates
1 adet yumurta sarısı
Tuz, karabiber, biberiye, pul biber

Eti kızartın. Tuz, karabiber ve biberiyeyi karıştırıp ete sürün. Zeytinyağı ilave edilmiş fırın kabına koyarak 200 derece fırında 30 dakika pişirin. Soğanı tereyağında kavurun. Mantar, pul biber ve tuz ekleyerek pişirin. Ocaktan alıp maydanoz ekleyin. Milföyleri şeritler halinde kesin. Mantarları yağlı kağıt serilmiş tepsiye yayın. Eti mantarın üzerine yerleştirip üstüne bir-iki dilim domates koyun. Milföy şeritlerini etin etrafına yerleştirip yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında 25 dakika pişirin.