



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKLI ET

4 adet kare milföy
Yarım kg lop dana eti
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Dana eti 4 eşit parçaya bölünür. Dödüklü tencereye atılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir. Sonra tencereden alınır. Her parça milföy hamuruna konur. Bohça gibi kapatılır. Yağlanmış fırın kabına konur. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.
