



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

MİLFYL KÖFTE



Yarım kg dana kıyma
1 adet kuru soğan
2 diş sarımsak
2 dilim bayat ekmek içi
1 adet yumurta akı
8-10 dal maydanoz
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı kekik
1 ay kaşığı kimyon
2 ay kaşığı tuz
Kenarı için:
6 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı

- # Bayat ekmek iinin üzerine rende soğan, dövülmüş sarımsak ve tuz eklenir. Ekmek bulamaç kıvamını alana kadar karıştırılır.
- # zerine kıyma, yumurta beyazı, kekik, kimyon, karbonat ve karabiber katılır. Malzeme bütünleşene dek yoğrulur. En son kıyılmış maydanoz ilave edilir.
- # Köfte harcı buzdolabında 1 saat dinlendirilir.
- # Çözülmüş 3 milföy hamuru kenarları birbirine bindirerek yan yana konur. Kalan 3 milföy hamuru da altına aynı şekilde yerleştirilir. Merdaneyle üzerinden geçerek bütün bir hamur elde edilir.
- # Hamur yaklaşık 2 karış eninde, 2 karış boyunda kare şeklinde olmalıdır.
- # Buzdolabında dinlenen köfte harcı , hamurun eni kadar baston şeklinde yuvarlanır.
- # Hamurun kenarına konur. Fazla sıkı olmayan rulo yapılıdır. Ucuna su sürülür, yapıştırılır.
- # Rulo baş parmağı kalınlığında bıçakla dilimlenir. Milfyl köfteli köfteli köfteli kısma yumurta sarısı sürülür.
- # Kfteli bölüm yukarı gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Milfyl köftenin üzerine salçalı sos gezdirebilir.