MİLFÖYLÜ 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 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı tuz
Kenarı için:
6 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı

Bayat ekmek içinin üzerine rende soğan, dövülmüş sarımsak ve tuz eklenir. Ekmek bulamaç kıvamını alana kadar karıştırılır.
Üzerine 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 yapılır. Ucuna su sürülür, yapıştırılır.
Rulo baş parmağı kalınlığında bıçakla dilimlenir.Milföylü kısmına yumurta sarısı sürülür.
Köfteli bölüm yukarı gelecek şekilde yağlanmış tepsiye dizilir.
Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Milföylü köftenin üzerine salçalı sos gezdirilebilir.