

میتلف

زرده وسفیده تخم مرغ را جدا مي كنيم.



مواد لازم:

گوشت چرخ کرده = 750 گرم

آرد = ۰.۵ پیمانه

شیر = يك دوم پیمانه

پیاز سرخ شده = 4 ق غ

جعفری خرد شده = 2-3 ق غ

تخم مرغ = 4 عدد

رب گوجه فرنگی = 2 ق غ

طرز تهیه:

زرده وسفیده تخم مرغ را جدا مي كنيم.

آرد را در شیر حل نموده سپس نمك جعفری فلفل پیاز را به مایه اضافه کرده وسپس زرده وگوشت را اضافه مي كنيم.

سفیده را جداگانه با همزن برقی زده تا پف کند وبه مایه گوشت اضافه مي كنيم.

كف قالب را چرب کرده ومقداری آرد سوخاری مي پاشيم.ومایه را داخل قالب ریخته

وبرای اینکه ته ظرف نسوزد آن را در ظرف بزرگ آب قرار داده وبطریق بن ماری آنرا مي پزيم.

(این غذا باید داخل فر با بخار آب پخته شود)

قالب را در فر 175 درجه سانتیگراد یا 350 درجه فارنهایت به مدت 1 ساعت قرار میدهيم.