



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE AYVALI HİNDİ GÖĞSÜ

1 çorba kaşığı toz şeker
2 adet soğan
300 gr hindi göğsü
2 adet ayva
4 yaprak milföy
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı karabiber
Yeterince su
1 kase kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 tutam tuz

Margarinde küp doğranmış göğüs etlerini kızartın. Daha sonra soğanları ekleyin. Biraz su vererek pişmeye bırakın.

Etlerin pişmesine yakın küp doğranmış ayvaları ekleyin. Ayvalar da yumuşayınca tuzunu, şekerini ilave edin.

Tek porsiyonluk güveç kaplarına paylaşın.

Üzerlerini milföy hamuru ile kapatıp yumurta sarısı sürün ve rendelenmiş kaşar peyniri serpip 180 derece fırında yaklaşık 15 veya 20 dakika milföylerin kızarması sağlanıp servis edin.