



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MİLFÖY AHTAPOT

25 gr margarin
2 adet domates
2 adet yeşil biber
2 adet sucuk
1 kase kaşar
3 adet yumurta
3 adet milföy
10 adet zeytin

Biberler minik minik doğranır ve tavada yağ ile kavrulur. Üzerine küp küp doğranmış sucukları atın ve çok az pişirin. Yine küp küp doğranmış domatesleri ekleyin çok eritmeden pişirin. Güveç kaplarına pay edin ve her birinin üzerine 1 yumurta kırın. tuz döküp dilediğiniz kadar kaşar rendesi ile üzerini kaplayın. ahtapot şekli için milföyün tam ortasından küçük bir daire kestim ve diğer parçaları uzun uzun kolları olacak şekilde kestim. Yumurtanın tam üzerine yerleştirin ve sıcak fırında milföyler kızara kadar pişirdim. Bu arada zeytinden göz yapmayı unutmayın. Yumurtalar kayısı kıvamında olsun isterseniz daha kısa süre fırında kalacak şekilde pişirin.

