



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY HAMURUNDA TAS KEBABI

- 1 ½ kilo kuşbaşı dana eti
- 2 adet kuru soğan
- 4 adet havuç
- 4 adet kereviz sapı
- 2 adet defne yaprağı
- 4 diş sarımsak
- 2 kutu konserve domates
- 2 çay kaşığı şeker
- 1 litre et suyu
- 1 paket milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- 1 tutam deniz tuzu
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber
- 2 yemek kaşığı yağ
- 1 su bardağı su

Kuşbaşılik eti büyük bir tencerede 1 su bardağı su ekleyerek her tarafı kahverengi olana kadar pişirin.

Bir tabağa alın üzerini kapatın.

Aynı tencere margarin ilave edip doğranmış soğanı, havucu, kerevizi ve defne yapraklarını 10 dakika çevirin.

Doğranmış sarımsakları ekleyip 1 dakika kadar soteledikten sonra konserve doğranmış domatesi ve şekeri ilave edin.

Eti tencereye geri alın ve et suyunu ilave edin.

Kaynamaya başlayınca ateşin altını kısıp kapağını kapatarak 2 saat kadar pişirin (dilerseniz fırına girebilecek demir döküm bir tencerede kullanabilir, fırında 160 derecede pişirebilirsiniz).

2 saatin sonunda kapağını açın ve etin suyunun çekmesi için 35-40 dakika daha pişirin.

Fırınınızı 180 dereceye getirin.

Unlu bir tezgah üzerinde milföy hamurunu oklava yardımı ile açın ve fırına girebilecek bir kabın içini ve üzerini kaplayacak şekle getirin.

Küçük fırın kaplarınızın içine milföy hamurunuzu döşeyin ve tas kebabını ilave edin.

Üzerine tekrar açtığınız milföy hamurunu döşeyip kenarlarını bastırın ve çırpılmış bir yumurtayı üzerlerine sürüp fırında 35-40 dakika pişirin.

Servis etmeden önce 5 dakika dinlendirin.