



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE KARNABA HARLI TAVŞAN

500 gram tavşan eti
400 gram milföy hamuru
350 gram brüksel lahanası
120 gram soğan
60 gram mascarpone peyniri
50 gram et füme
1 adet yumurta
1 kepçe sebze suyu
Tuz
Karabiber
50 gram sıvıyağ

Kuşbaşı doğranmış tavşan eti ve küp kesilmiş et fümeyi, ince doğranmış soğan ve yağla yapışmaz yüzeyli tavada, yüksek ateşte soteleyin.

İlk yapraklarını ayıklayıp yıkadığınız brüksellahanası, 1 kepçe sebze suyu, bir tutam tuz ve karabiberi tavaya ekleyin. Kapağını kapatıp 10 dakika pişirdikten sonra mascarpone peynirini ilave edin. Karışımı kaba aktarın. Milföy hamurunu 3 mm kalınlığında açıp kıvrıldıktan sonra kapların genişliğinde kesin. İçine hazırladığınız karışımı aktarın. Kenarlarına çırpılmış yumurta sürüp açılmaması için sıkıca kapatın.

Kesilmiş olan milföy şeritleri çapraz olarak üzerine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sürdükten sonra önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp ılımaya bırakın.

