MİLFÖYDE MANTARLI DANA KUŞBAŞI

500 gr Banvit Kırmızı Dana Kuşbaşı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
350 gr arpacık soğan
1 çorba kaşığı un
350 gr mantar (kalın dilimlenmiş)
8 adet milföy hamuru
1 adet yumurta
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

 Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etler hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 7-8 dak. soteleyip, bir tabağa alın.
 Aynı tavaya soğanları koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, sararıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin. Etleri ilave edip, unu serpin. Karıştırarak 2 dak. pişirin.
 Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 45-60 dak. pişirin.
 Tuz ve karabiber serpip, karıştırın. Soğuyuncaya kadar dinlendirin. Mantarları ilave edip, harmanlayın.
 1 adet milföy hamurunu, düz ve hafif unlu bir yüzeyde, porsiyonluk fırın kabının kenarlarını da kaplayacak şekilde inceltip, fırın kabına yerleştirin. Tabanının kenarlarına hafifçe bastırarak yerleştirin. 4 adet fırın kabını aynı şekilde milföy hamuru ile kaplayarak hazırlayın. İçlerine mantarlı etleri paylaştırın.
 Kalan milföy hamurlarını düz ve hafif unlu bir yüzeyde malzemelerin üzerlerini kapatacak şekilde inceltip, üzerlerine yerleştirin. Kenarlarına hafifçe bastırarak yapıştırıp, fazla hamurları kesin. Üzerlerine fırça yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 2000C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin.
 Fırından çıkardıktan sonra 5 dak. dinlendirip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55049 • adı:Milföyde Mantarlı Dana Kuşbaşı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:14