



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DELİNİP YAĞLAMİŞ KONTRFILE (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

1.5 kontrfile
Havuç - 2 adet
Mantar - 100 gr
Sarımsak - 5-6 diş
Soğan - 1 baş
Tuz
Karabiber
Milföy hamuru
Sürmek için yumurta sarısı
Un

Et tuzlanır ve karabiberle ovuşturulur. Ete bıçakla delikler açılır ve bu deliklere sarımsak dişi ve havuç şeritçikleri sokulur.

Belli bir vakit durduktan sonra ete su ilâve edilir ve 160 ° fırında folyo ile pişirilir.

Kalan havuç, mantar ve soğanlar buğulandırılır ve bu karışım milföy hamuru üzerine serilir.

Et bu yufkanın orta yerine koyulur ve her taraftan iyice sarılır.

Milföy hamuru üzerine delikler açılır ve yumurta sarısı sürülür.

Hazır oluncaya kadar pişirilir. Un, pişirilmiş etin bulyonu ile sos hazırlanabilir ve servisten önce bu sos dilimlenmiş rulo üzerine dökülür.

