



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETLİ MİLFÖY ÇANAĞI

Malzemeler:

5 adet milföy hamuru

500 gr. koyun kuşbaşı

2 adet soğan

3 adet domates

1 su bardağı haşlanmış bezelye

100 gr. margarin

Yapılışı:

Yemeklik olarak doğranmış soğanı 100 gr. margarinde kavurun. Ardından eti ilave edin. Suyunu çektin ve rendelenmiş domatesi ilave ederek pişirin. Eter suyunu çektikten sonra bezelyeleri ekleyin. 5 adet ısıya dayanıklı kaseye pişen içi paylaşın. Kaselerin üzerine milföy hamurunu kapatıp, 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin. Pişen hamurları servis tabağına ters çevirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.
