



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MİLFÖY KAPAKLI SEBZELİ PİLAV

4 tane milföy hamuru
2 su bardağı baldo pirinç
1,5 su bardağı bezelye
1 adet konserve mısır
1 tane havuç
200 gram mantar
Bir tutam dereotu
3 su bardağı su
125 gram margarin
Bir tutam maydanoz
Tuz
Karabiber
1 tane yumurta sarısı

Öncelikle havuçları küçük küçük kıyıp yağ ile beraber derin bir tavada kavurun. Havuçlar yumuşamaya başlarken tavaya mantarları ekleyin. Mantarlar suyunu salıp çektiğinde tavaya yıkanmış pirincinizi ekleyin. Tuzunu ve suyu ekleyip kısık ateşte pişmeye bırakın Suyunu çekmeye yakın bezelye ve mısırları ekleyin. Diğer tarafta dereotu ve maydanozunuzu ince kıyıp ocaktan indirdiğiniz pilava ilave edin. En son arzu ettiğiniz miktarda karabiberi de ekleyip son bir karıştırdıktan sonra içlerini yağladığınız 4 adet güvece paylaşın. Güvecin kıyılarını da bir fırça ile yağlayıp üzerlerine milföylerinizi kapatıp bıçak yardımı ile şekil verdikten sonra çırtığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında milföyler pembeleşene kadar pişirin. Sıcak servis yapın. Servis yaparken tabağa ters çevirip döktüğünüzde çok şık bir görünüm ortaya çıkacaktır.

