



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR KAPLI SEBZE GÜVECİ

4 adet milföy hamur
1 su bardağı bezelye
250 gram taze fasulye
1 soğan
2 diş sarımsak
2 defneyaprağı
4 adet mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz
1 kabak
1 yumurta

Geniş bir tavanın içinde tereyağını eritin. İçine rendelenmiş soğanı, küp doğranmış mantarları ekleyip 2 dakika kavurun. Defneyaprağı ve ezilmiş sarımsak içine ekleyip karıştırın. Bu arda kabağı rendeleyin, taze fasulyeyi uzun ince kıyın. Tavanın içine bezelyelerle birlikte hepsini ekleyin. Son olarak da kıyılmış maydanozu içine ilave ederek güveç kaplarına doldurun. Üzerine oklava ile açılmış hamurları kapatın. Yumurta sarısı sürüp 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. İstenirse tavuk eti içine ilave edilebilir.