



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA ETLİ GÜVEÇ

Malzeme

- 1 adet havuç
- 250 g kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı barbunya
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 1 su bardağı kuru fasulye
- 2 adet pırasa
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1,5 su bardağı et suyu
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 6 adet milföy hamuru
- Yumurta sarısı ve kekik

Hazırlanışı

Kuru fasulyeyi ve barbunyayı akşamdan ıslatıp, ıslattığınız su ile tuz eklemeyen haşlayın.

Pırasaları ayıklayıp, ince ince kıyın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Havucun kabuğunu kazıyıp, küçük küçük doğrayın.

Yayvan bir tencerede Sana yağın kızdırıp, kızan yağa etleri ilave edip, renk verdirin.

Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış kuru soğanı, kıyılmış sarımsak ve pırasaları ve doğranmış havucu ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince içine salçayı ekleyip, salçanın kokusu gidene kadar pişirin.

En son olarak et suyunu kekiği, haşlanmış barbunya ve kuru fasulyeyi, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım kaynatın.

Yemek kaynarken, milföy hamurlarını tezgahın üzerine koyup, 5 dak. çözdürün.

Daha sonra hamur kalıbı ve bir bardak yardımı ile hamurların orta kısımlarını çıkarıp, kenara alın.

Hamurları ikişer ikişer birer kenarlarından birleştirin.

Pişen yemeği dikdörtgen bir tepsiye alıp, üzerini birleştirdiğiniz hamurlar ile kaplayın.

Kalan yuvarlak hamurları ilk önce tepsinin dört köşesine kalan iki hamuru ise orta kısma koyup, hamurların üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp, kekik serpin.

Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında hamurların üzeri kızarıncaya kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.