



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURDA PİLAVLI İNCİK

6 parça kuzu incik
6 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
Pilav için:
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı et suyu

İncikler tencereye konur. Üzerine su eklenir ve yumuşayana kadar haşlanır. Yağ ve yıkanmış pirinç kavrulur, tuz katılır, et suyu eklenir. Kaynamaya başlayınca kısılır ve 8 dakika pişirilir. Yarım saat dinlendirilir. Milföy hamurları merdaneyle biraz genişletilir. Ortalarına pilav pay edilir. Üzerine incik konur ve bohça gibi sarılır. Ek kısmı alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.