



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI VE MANTARLI PAY

Malzemeler;

- Milföy hamuru
- 200 gr mantar
- 2 kabak
- 1 soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yumurta
- 1 su bardağı bardak süt
- 1 yemek kaşığı dijon hardalı yada normal hardal
- tuz, karabiber

Yapılışı;

- Sarımsak ve soğanı ufak ufak doğrayın ve sıvıyağda kavurun. Doğranmış mantarları ekleyin. Karıştırarak 4-5 dk kadar çevirin. Doğranmış kabakları ekleyin. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Birkaç dakika kadar daha çevirin ve altını kapatın.

- Milföy hamurunu merdane ile tart kabınıza taşacak büyüklükte açın. Kabınıza yayın ve dışa taşan kısımları bıçakla kesin. Ben bunları en sonunda kıvrarak tart kabının kenarlarına dizdim. Hamuru çatalla birkaç yerinden delin.

(Benim kullandığım yaprak milföy değildi. Sizde yaprak milföy varsa bunları her defasında tek tek ince açarak ve 2-3 tane üst üste koyarak tart hamuru hazırlayabilirsiniz.)

- Soğumuş iç malzemeyi yayın.

- Yumurta süt ve hardalı iyice çırpın. Karışımın üzerine dökün.

- 200 Cde 40 -45 dk kadar yada üzü kızarana kadar pişirin..