KUZU ELBASAN TAVA

Gerekli malzeme:
4 kuzu incik
4 hazır milföy hamuru
1 soğan
2 defneyaprağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber
15 gr margarin
1 su bardağı su
1 yumurta sarısı
1 haşlanmış havuç
150 gr haşlanmış
karnabahar
150 gr haşlanmış bezelye
Tuz
Karabiber

Soğanı soyup doğrayın. Margarini tencerede eritip incikleri ilave edin ve iki taraflı kızartın. Soğan, defneyaprağı, tane karabiber, 1 tutam tuz ve suyu ilave edip pişirin, incikler iyice yumuşayınca kevgirle bir tabağa alıp soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını düz bir tepsiye aralıklı olarak yayın. Her birinin üzerine birer inciği kemik ucu dışarıda kalacak şekilde yerleştirip sarın.
Milföylü etleri yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin. Servis tabağına alıp haşlanmış havuç, karnabahar ve bezelye ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18177 • adı:Kuzu Elbasan Tava • gönderen:Selçuk Tepe • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:05