



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZZET SEPETİ

Esra Alçile

- 1 Paket Keskinolu Kemiksiz Kalça Eti
- 1 Paket Mantar
- 6 Adet Taze Soğan
- 3 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 2 Yemek Kaşığı Ravika Zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı Un
- 2 Yemek Kaşığı Hardal
- 1 Paket Krema
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber
- 1 Çay Kaşığı Muskat Rendesini
- 1 Paket Milföy Hamuru

Önce tavukları 20 dakika haşlayın. Mantarları ve taze soğanı ince kıyım doğrayın. Tavuklar haşlanınca küp küp doğrayın. Geniş bir tavada önce zeytinyağını ekleyerek mantarları kavurun, suyunu salınca tavukları ekleyin. Suyunu çekince taze soğanı, tuz, karabiber, kırmızıbiberi ekleyin ve kavurun. Sonra un ve hardalı ilave edin. Kavurun, ardından krema ve muskat rendesini ekleyin. Fazla katı olursa tavuk suyundan ilave edin, kremamsı bir yapı elde edin. Dikdörtgen bir fırın tepsisine karışımı alın, içine küp küp doğranmış kaşar peynirini ilave edin ve karıştırın. Üzerine milföy hamurlarını ince şerit halinde keserek sepet şeklini vererek kaplayın. Yumurta sarısı sürün, 180 derecede 20 dakika pişirin.

