MANTARLI MİLFÖY

400 gram mantar
2 adet soğan
3 adet sivri biber
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
2 adet havuç
Kimyon, tuz, karabiber
3 çorba kaşığı tereyağı
12 adet milföy hamuru
2 adet yumurta sarısı

Öncelikle mantarları ince ince doğrayıp kendi suyunu bırakıncaya kadar pişirin. Üzerine havuçları rendeleyin. Soğanları doğrayın. Sarımsak, salça baharatlar ve az suyla pişirip ocaktan alın. Fırın kabının içine boşaltın ve üzerine milföy hamurlarını kapatıp yumurta sarısı sürün. 200 derecede 35 dakika pişirip sıcak ikram edin. İsterseniz içine biraz kıyma da ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:104186 • adı:Mantarlı Milföy • gönderen:laledan • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:29