



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY ÇANAĞI

6 adet milföy hamuru
300 g Keskinoglu kalça şiş
3 adet domates
2'şer adet havuç ve soğan
1 su bardağı haşlanmış bezelye
100 gr. margarin
Tuz, karabiber

Havuçları ve domatesleri küp küp, soğanları da yemeklik doğrayın. Margarini bir tencerede erittikten sonra tavuk etlerini kızarıncaya kadar kavurun. Daha sonra soğanları ve havuçları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurma işlemine devam edin. Domatesleri de ilave edip suyuna çekinceye kadar pişirin. Tencereye bezelye, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın ve tencereyi ocaktan alın. 6 adet ısıya dayanıklı küçük kaseye, pişirdiğiniz karışımı paylaşın. Kaselerin üzerine milföy hamurlarını kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurların üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen hamurları servis tabağına ters çevirip sıcak olarak servis yapın.

