



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ÇANAĞINDA PİLİÇ

<https://www.bakpilic.com.tr>

6 adet milföy hamuru
300 g Bak Piliç 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. Margarin 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 paylaştırın. 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.