



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURLU GÜVEÇ

MALZEMELER

- 150 gr kuşbaşı bonfile et
- 1 adet patlıcan
- 1 adet patates
- 1 adet orta boy soğan
- 1 adet defne yaprağı
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet çarliston biberi
- 1 diş sarımsak
- 1 yaprak milföy hamuru
- 1 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 yemek kaşığı pirinç
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 adet çalı fasulye

YAPILIŞ TARİFİ

Bir kaba soğan ve biberleri kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tencereye yağı koyarak içerisine biber, soğan ve sarımsak ilave ederek karıştırın. Başka bir kaptaki etleri haşlayıp tencereye koyarak biraz karıştırın. Havuçları ve fasulyeleri doğrayarak tencereye ilave edin. Suyunu ekleyin. Kısık ateşte defne yaprağını kaynatın. Etler pişmeye yakın patatesi ve pirinç koyun. İçerisine tuz ve karabiber ilave ederek güveç kabına boşaltın. Patlıcanları yağda kızartarak yemeğin üzerine serpiştirin. Milföy hamurunu merdaneyle biraz açarak kenarlarını yuvarak hale getirin. Güvecin kenarına tutmaması için yumurta sarısı sürün. Hamuru üzerine kapatın. Kalan yumurta sarısını da hamurun üzerine sürerek güveci fırına verin. Hamur kızardığında fırından alarak pilav ile sıcak olarak servise sunun.