



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY KAPAKLI GÜVEÇ

Derya Güneş

250 gr kuşbaşı
6-7 adet arpacık soğan
2 diş sarımsak
1 küçük patlıcan
1 adet patates
1 adet domates
1 çay bardağı bezelye
1 çay kaşığı biberiye
6 parça milföy hamuru
Sıvı yağ
1 adet yumurta sarısı

Etimizi haşlıyoruz. Tavadaki arpacık soğanlarımızı bütün olarak sıvı yağda kavuruyoruz. Tuzlu suda bekletip küçük doğradığımız patlıcan, patates, sarımsak, bezelyeleri ve en son domatesi koyuyoruz. Biraz kavrulunca haşlanmış etimizi ve 1 kepçe etin suyundan ekliyoruz. Tuz ve biberiye atıp pişmeye bırakıyoruz. Isıya dayanıklı kaplarımızın içini sıvı yağla yağlıyoruz. Tavadaki karışımı kaplarımıza paylaşıyoruz. Milföy hamurunu kaplarımızın üstüne kapatıyoruz. Su koyduğumuz fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Yumurta sarısı sürüp 190 derecede üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

