



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KAPAKLI KUZU GÜVEÇ

2 kg kuşbaşı kuzu eti,
2 adet soğan,
5 diş sarımsak,
tuz,
karabiber,
kırmızıbiber,
kimyon,
250 gram mantar,
4 adet milföy hamuru

Akşamdan etleri çiğ olarak tencereye alın. Soğanları rendeleyin. Sarımsağı dövün. Baharat ve tuzu da ilave edin. Etleri örtecek kadar su ekleyin. Bu şekilde bir gece bekletin. Yemeği pişireceğiniz zaman tenceredeki malzemelerin suyunu dökün. Küçük doğranmış mantarları ilave edin. Yaklaşık yarım saat pişirin. Ardından yemeği küçük güveçlere eşit olarak paylaşın. Üzerine milföy hamurlarını kapayın, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin.

Not: Milföy hamurlarının çevresi küçük gü-veçlerin üzerini kapatmaya yetmezse, elinizle hafifçe bastırıp açın.