



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE KUŞBAŞI

5 adet milföy hamuru,
yarım kg. koyun kuşbaşı,
2 adet soğan,
3 adet domates,
1 su bardağı haşlanmış bezelye,
100 gram margarin.

Yemeklik olarak doğranmış soğanı, 100 gram margarinle kavurun. Ardından eti ilave edin. Suyunu çekirin ve rendelenmiş domatesi ilave ederek pişirin. Etler suyunu çektikten sonra bezelyeleri ekleyin. 5 adet ısıya dayanıklı kaseye pişen içi paylaşın. Kaselerin üzerine milföy hamurunu kapatıp, 200 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Pişen hamurları servis tabağına ters çevirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.