MİLFÖYLÜ HİNDİ

1 paket Banvit Hindi Kalça Kuşbaşı
8 adet milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gr kuru soğan (iri doğranmış)
150 gr mantar (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Dört adet milföy hamurunu fırın tepsisine yerleştirin. Kalan milföy hamurlarının ortasını su bardağının ağzı ile kesin. Ortası yuvarlak kesilmiş milföy hamurlarını tepsideki hamurların üzerlerine yerleştirin. Kalan yuvarlak hamurları da fırın tepsisine dizin.
Yumurta sarısı ile zeytinyağını çırpıp hamurların üzerine sürün ve önceden ısıtılmış 200 0C fırında hamurlar kabarıp üzerleri alın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 20 dak. pişirin.
Isıtılmış yağda soğanları karıştırarak yumuşayıncaya kadar yaklaşık 3-4 dak. soteleyin, sonra etleri katın ve karıştırmaya devam ederek 5 dak. daha soteleyin. Mantarları ilave edip 3-4 dak. pişirin. Sarmısak, tuz ve karabiberi ekleyip harmanlayın ve 2-3 dak. daha pişirip ateşten alın.
Hazırladığınız etli karışımı milföy hamurlarının ortasına paylaştırın, üzerlerine yuvarlak milföy kapaklarını yerleştirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55635 • adı:Milföylü Hindi • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 16:33