



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MİLFÖY BÖREĞİ

12 adet milföy hamuru
100 gram kaşar peyniri
300 gram haşlanmış tavuk eti
2 adet taze soğan
Tuz, karabiber

Milföy hamurlarını dipfrizden çıkartıp oda sıcaklığına getirin. Yumuşamış olan kare hamuru verev şeklinde kesip geniş kenarlı üçgenler yapın. Ortasına haşlanmış didiklenmiş tavuk etini, rendelenmiş kaşar peynirleri ve kıyılmış soğanı karıştırıp yerleştirin. Üçgen şeklinde katlayıp fırın tepsisine dizin. Üzerine isteyen yumurta sarısı sürebilir ama sürmeden de kızarıyor bilginize. 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp ana yemek gibi kullanabileceğiniz çok lezzetli bir börek.

