



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ TAVUK BUDU

Emine Beder

4 tavuk budu
2 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1/4 limon suyu
8 adet milföy hamuru
1 yumurta sarısı
tuz

Tavuk butlarını birkaç su yıkayarak bir tencereye yerleştirelim. Üzerlerini hafifçe aşacak kadar sıcak suyu, dörde kesilmiş soğanları, iri doğranmış havucu, limon suyunu ve tuzu ekleyerek butlar yumuşayana dek haşlayalım. Butları delikli kepçe ile alıp suyunun iyice süzülmesini sağlayalım. 2 milföy hamurunu yan yana yapıştırarak merdane ile hafifçe inceltelim. Milföy hamurlarının bir kenarına bir but yerleştirip hamurun diğer kenarını bütün üzerine çevirerek kapatalım. Hamurların kenar fazlalıklarını kesip çıkaralım ve kenarları yapıştırıp üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Diğer butları da aynı şekilde hazırlayalım. Butların kemikli kısımlarını alüminyum folyo ile sararak 220 °C'de ısıtılmış fırında milföylerin altı ve üzeri kızarana dek pişirelim.