TAVUKLU MİLFÖY BÖREĞİ

6 milföy hamuru
1 yumurta
1 yemek kaşığı su
1 tavuk göğüs eti
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
1 dolmalık kırmızıbiber
3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 yemek kaşığı un
100 ml krema
Tuz
Karabiber

Milföy hamurlarını yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Kenarlardan 2 cm bırakıp içine bıçağın uç kısmıyla kare şekli çizin.
Yumurtayı su ile çırpıp hamurların üzerine sürün ve 200 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra iç kısımda kalan kareyi keserek çıkartın ve soğumaya bırakın.
Tavuk etini haşlayıp didikleyerek ufak parçalara ayırın. Soğanı küp şeklinde doğrayın ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Doğradığınız kırmızıbiber, tavuk etleri ve maydanozu ekleyip 3 dakika soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Etlerin üzerine un ekleyin ve rengi sararıncaya kadar kavurmaya devam edin. Kremayı azar azar ilave edip karıştırın ve tencereyi ocaktan alın. Karışımı milföylerin içlerine paylaştırıp, maydanozla süsleyerek sıcak servis yapın.

ML® Çıtır Burgu için tıklayın
ML® Çıtır Burgu (görsel)

© lezzetler.com tarif no:57703 • adı:Tavuklu Milföy Böreği • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:44