



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ TAVUK

5 Adet Tavuk Baget
4 Adet Orta Boy Domates
2 Diş Sarmısak
5 Adet Arpacık Soğan
5 Yaprak Milföy Hamur
1 Yemek Kaşığı Salça
3-4 Yemek Kaşığı Margarin
1 yumurta
Tuz
Karabiber
Kimyon

Margarin eritilir. Tavuk Bagetler yağda pembeleşinceye kadar kızartılıp ayrı bir kaba alınır. Arpacık soğanlat yağda pembeleştirilir. Üzerine Domates ilave edilip kavrulur. Daha sonra sarımsaklar ilave edilir. İsteğe göre tuz karabiber ve kimyon ilave edilip bagetler bu karışımın içine konulur. Üzerini örtecek kadar su ilave edilir. Yarım saat kadar kısık ateşte pişmeye bırakılır. İyice piştikten sonra bagetler karışımın içinden alınır. Suyu ayrı bir kaba süzülür. Milföy hafif açıldıktan sonra pişmiş olan baget milföyüm ortasına yerleştirilir. yanına suyu süzölmüş malzemeden konur. Kemiği dışarıda kalacak şekilde bohçalanır. Hazırlanmış bohçalar bir tepsiye dizilerek üzerine yumurta sarısı sürölüp 15 Dakika fırınlanır. Üzerileri kızardıktan sonra servis tabağına alınır süzölen sostan üzerine gezdirilip patates püresi ile servis yapılır.