



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MİLFÖY BÖREĞİ

7 yaprak milföy hamuru
1 adet soğan
300 gr. tavuk göğüs eti
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı çiğ krema
Tuz, karabiber

Dört adet milföy hamurunu tepsiye koyun. Diğer hamurları kesip tepsideki hamurların kanarlarına kat oluşturacak şekilde yapıştırın. 15 dakika pişirin. Rendelenmiş soğan ve doğranmış tavuk etlerini 15 dakika pişirin, tuz, karabiber ve çiğ kremayı koyup beş dakika daha kaynatın. Harcı milföy hamurlarının ortalarına koyun.