



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA MİLFÖYLÜ KREMALİ MANTARLI TAVUK SOTE

- 1 kase kuşbaşı Lezita Kemiksiz But
- 1 adet milföy
- 1 çay bardağı krema
- 3 diş jülyen doğranmış sarımsak
- 1 adet orta boy yemeklik doğranmış kuru soğan
- 4 adet kuşbaşı doğranmış mantar
- 1 adet küp doğranmış haşlanmış yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı susam
- 1 çay kaşığı çörekotu
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- Bir tutam tuz

Tavada zeytinyağıyla sırasıyla kuru soğanı, kuşbaşı Lezita Kemiksiz But etini, sarımsağı ve mantarı soteleyin. Suyunu ve kremasını ekleyip 3 - 4 dakika kaynatın. Kıvam aldıktan sonra haşlanmış yumurtayı ve kaşar peynirini ekleyin. Tuz ve biberle lezzetlendirin. Kasenin içine alıp üzerine milföy hamurunu koyun. Yumurta sarısını bir fırça yardımıyla sürün. Susam ve çörekotu ekleyerek 200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.

