



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MİLFÖYLÜ TAVUK BUT

1 adet tavuk but
But başına 1 milföy hamuru
Tuz
Karabiber
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Butları bol suda yumuşayana kadar haşlayın ve tuzlayın. Dondurucudan çıkardığınız milföy hamurlarını çözülmesi ve sararken kırılmaması için kısa bir süre bekletin. Yumuşayan milföyleri 2 eşit parçaya bölün. Milföyleri butların kemik kısmına iki parça da görünecek şekilde iki şerit olarak sarın. Milföy sarılı tavukları ek yerleri tepsiye gelecek şekilde dizin ve üzerilerine yumurta sarısı sürün, isteğe göre çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında tavuklar ve milföyler kızarana kadar pişirin.

