



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ TAVUK

1 su bardağı garnitür,
2 su bardağı ketçap,
4 adet tavuk budu,
4 adet milföyhamuru,
1 adet yumurta sarısı,
tuz, karabiber,
köri

Tavuk butlarını bol suda haşlayın, Üzerlerine tuz ve karabiber serpin. Köri ve soya sosuyla ovun. Milföy hamurlarını elinizde açın. Tavuk butlarını sarın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Bu arada garnitür ile ketçabı karıştırın. Tavuklarla birlikte servis yapın.
