



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MİLFÖY AĞACI

1 paket Bizim Mutfak %25 Az Tuzlu Tavuk Bulyon
400 g ıspanak
3 adet milföy hamuru
350 g kuşbaşı tavuk
2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı toz parmesan
Tuz, karabiber
Az Tuzlu Bulyonlar

Tencereyi ısıtın. Ispanakları ince bir şekilde doğrayıp, soteleyin.
Bizim Mutfak %25 Az Tuzlu Tavuk Bulyon'u ufalayarak ilave edip, sotelemeye devam edin.
Tavukları, tuzu ve karabiberi ekleyerek soteleyin.
Milföy hamurunu iki yağlı kağıt arasında açın. Rulet ya da bıçak yardımıyla ağaç şeklinde kesin. Artan kenarları üstünü kapatmak için ayırın.
Hazırladığınız ıspanaklı ve tavuklu harcı, milföy hamurunuzun içine yayın ve artan hamurla üzerini kapatın.
Bıçak ya da rulet yardımıyla kenarlarını kesip, kıvırın.
180 derece fırında kontrollü 20-25 dk kadar pişirin.
Fırından çıkan milföyün üzerine toz parmesan serpip sunun.

