



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUK MİLFÖYDE

500 gr tavuk eti
1 kase mantarı
1 adet domates
1 adet Kırmızı biber
1 ÇAY KAŞIĞI karabiber
2 diş sarımsak
3 YEMEK KAŞIĞI SANA
6 adet milföy hamuru
Üzerine yumurta sarısı

Tavuk etini iri parçalar halinde doğrayıp teflon tavaya alıyoruz. Üzerine doğranmış mantarları ekleyerek suyunu salmasını bekletiyoruz. Tavuk ve mantarlar kendi sularında pişeceği için yağ ekleyerek Tahta bir kaşık ile karıştırıp bütün tavukların rengi değişinceye kadar soteliyoruz. Üzerine kabuğu soyulmuş ve küp küp kesilmiş domatesi ekliyoruz. Tuz ve baharatlarla birlikte ortadan kestiğimiz sarımsakları da ilave ettikten sonra ocağı kapatıyoruz. Milföy hamurlarını dolaptan çıkarıp çözümlerini bekliyoruz. Oklava ile hamurları biraz incelttikten sonra biraz soğumuş olan iç malzememizden birkaç kaşık alıp milföyün ortasına yerleştiriyoruz. Hamuru istediğimiz şekilde kapatıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştiriyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürerek hamurların üzeri kızarıncaya kadar 180 derece fırında pişiriyoruz.