



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY ÇANAĞINDA BUT

6 adet milföy hamuru
3 adet tavuk budu
3 adet domates
2'şer adet havuç ve soğan
1 su bardağı haşlanmış bezelye
100 gr. margarin
Tuz
Karabiber

Tavuk etini kemiklerinden ayırıp kuşbaşı doğrayın. Havuç ve domatesleri küp, soğanları yemeklik doğrayın. Margarini bir tencerede eritin. Soğanı ve havucu ekleyip kavurun. Tavuk etini ilave edip suyunu çektirin. Domatesi ekleyip, suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Tencereye bezelye, tuz ve karabiber ekleyip, karıştırın ve tencereyi ocaktan alın. 6 adet ısıya dayanıklı kaseye, pişirdiğiniz karışımı paylaşırın. Kaselerin üzerine milföy hamurlarını kapatın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurların üzeri kızarana kadar pişirin.