



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KAPLI TAVUK BUTLARI

6 adet tavuk baget

6 adet milföy

Tuz

Alüminyum folyo

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Tavuk bagetlerimizi güzelce yıkayıp su ile haşlıyalım. Pişince derisini çıkartıp tuzlayalım. Bu arada milföy hamurlarımızı dondurucudan çıkartıp oda sıcaklığına getirelim. Bagetlerimizi sarabilecek büyüklük kadar oklava yardımı ile genişletelim. Her bageti güzelce milföy hamuruna sarıp yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 derecede nar gibi kızarıncaya servis edelim. Arzu ederseniz üzerine salça sosu dökerek servis edebilirsiniz.

