



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MİLFÖYDE BROKOLİLİ TAVUKLU PAY

500 gr kemiksiz tavuk but eti  
300 gr brokoli  
2 adet havuç  
1 çay kaşığı kırmızıbiber  
2 diş sarımsak  
1 kutu krema  
1 yemek kaşığı margarin  
8 kare milföy hamuru  
2 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri  
1 adet yumurta sarısı  
Tuz  
Karabiber  
1 çay kaşığı kekik  
2 yemek kaşığı un

Brokolileri minik çiçeklere ayırıp yıkayın. Hafif dişe gelecek şekilde haşlayın. Sana margarin tavada ısıtın. Tavla zarından biraz daha büyük doğradığınız tavuk etini ve sarımsakları ekleyip soteleyin. Et hafif pişince tavla zarı büyüklüğünde doğradığınız havucu ilave edin. Ocaktan almaya yakın kremayı, brokoliyi, tuzu, kırmızıbiber, kekik ve karabiberi ekleyip karıştırın. Orta ateşte 3-4 dakika pişirip ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda ısısında bekletip yumuşayan milföy hamurlarının kenarlarını birleştirip geniş bir kare elde edin. Üzerine hafif un serpererek merdane yardımıyla biraz inceltin. Fırın kabını yağlayın. Milföyü fırın kabına yayın. Üzerine tavuklu harcı ve rendelenmiş parmesan peynirini aktararak karıştırın. Diğer 4 milföy hamurunu da birleştirip biraz inceltin. Üzerini milföy hamuru ile kapatın. Şekilli kalıplarla kesin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hamur kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.