



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYDE JAMBONLU PEYNİRLİ TAVUK

4 parça tavuk göğsü
4 adet milföy hamuru
100 gr mascarpone peyniri
Birkaç dilim dana jambon
Bir demet maydonoz
1 adet taze soğan
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Önce jambonları tavada yağ ile pişirin. Jambonlar piştikten sonra bir tabakta peçetenin üzerinde bekletin. Ben sadece 2 dilim jambon kullandım ama siz zevkinize göre dilediğiniz kadar koymakta özgürsünüz. Taze soğanı da kıyın ve bir kenara ayırın. Maydonozu ince ince kıyın. Taze baharatlarda kullanabilirsiniz. Kıyılmış maydonozu, taze soğanı ve jambonları da küçük parçalara ayırıp bir kaptan mascarpone peynir ile karıştırın. İsterseniz bir diş sarımsağı da dövüp karışıma ekleyebilirsiniz. Tavuk parçasında keskin bir bıçakla derin bir yarık açın. Hazırladığınız karışımın dörtte birini bu yarığa doldurun. Diğer tavuk parçalarını da aynı şekilde doldurun. Tavuk parçasının büyüklüğüne göre bir hamur yapın. Tavuğun dolgulu tarafı alta gelecek şekilde hamurun üzerine yerleştirin. Diğer tarafa da tuz karabiber dökün. Yumurtayı çırpın ve hem hamurun içine hem de tavuğu kapladıktan sonra dışına bir fırça ile sürün. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 30-35 dk pişirin.

