



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYE SARILI MANTARLI TAVUK

4 derisi alınmış tavuk göğsü
5-6 adet milföy hamuru
170 gr mantar
140 ml krema
1-2 diş kıyılmış sarımsak
1 avuç kıyılmış maydanoz
Yeteri kadar karabiber
1 adet tuz
Yeteri kadar yumurtanın sarısı
Zeytinyağı

Mantarları yıkayıp ufak ufak doğrayın. Isıtılmış bir tavaya biraz zeytinyağı koyun. Kıyılmış sarımsaklarla mantarları ekleyip, mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar pişirin. Pişince tuz ve karabiber ekleyip, kıyılmış maydanozları ilave edin. Soğumaları için bir kenara alın. Tavukları iyice yıkayın, içlerine birer kaşık soğumuş mantarlı karışımdan koyun, milföy hamurlarını birkaç dakika dışarıda bekletip ufak bir merdane yardımıyla açın. (tavukların üzerine sarılacak kadar) Her bir hamuru dört eşit dikdörtgene bölün. Fırını 200C"ye getirin. Tavukları rulo şekline getirin. Üzerlerine biraz tuz serpin ve 5 parça hamur şeridini arada boşluk kalmayacak şekilde sarın, hepsini hafif yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün ve ısınmış fırında 30-35 dakika pişirin. Pişince tabaklara alıp etrafına krema dökerek servis yapın.

Not: Normal tavuk göğsü biraz kalın olabilir, bu yüzden kasaptan alırken sarma yapacağınızı özellikle belirtmenizde yarar var.



Fotoğraf "gül seren" tarafından gönderildi. 20.07.2018