



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİLFÖYE SARILI TAVUK BUDU

- 6 adet tavuk baget
- 6 adet milföy hamuru
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- 4 subardağı su (tavukları haşlamak için)
- 1 yemek kaşığı un (açmak için)

Orta ateşe tencere ile su konur 6 adet baget temizlenmiş olarak tencereye ilave edilir 30 dk haşlanır. Tuz, karabiber eklenir ocağın altı kapatılır.

Diğer tarafta oda ısısında yumşamamış milföyler tezgahın üzerine biraz un serpilir merdane çok az açılır. 2'şer cm lik şerit şeklinde kesilir.

Soğuyan bagetlerin derisi alınır şerit kestiğimiz milföyler sarılır.

Tepsi yağlanır bagetlerin kat kesim yerleri alta gelecek şekilde tepsiye sıralanır, eritilmiş soğutulmuş tereyağına yumurta sarısı katılır, çırpılır, bir fırça yardımı ile bagetlerin üzerine sürülür.

Önceden ısıtılmış fırında 175 derecede 20-25 dk pişirilir, sıcak servis yapılır.

