



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MİLFÖYLÜ SEBZELİ TAVUK

Fatma Erdoğan - Kocaeli

### Malzemeler:

300 g tavuk göğsü  
4 yemek kaşığı Feast Patatesli Garnitür  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı pul biber  
1 çay kaşığı tuz  
4 adet Feast Milföy  
Feast Soğan Halkası  
100 g kaşar peyniri

### Hazırlanışı:

Tereyağını tencerede eritiriz. Küp küp doğradığımız tavuk göğüslerini ilave ederiz. İki-üç dakika kızardıktan sonra Feast Patatesli Garnitürden 4 yemek kaşığı ilave ederiz. Tuz, pul biber ekleriz. 2-3 dakika kızarttıktan sonra altını kapatırız. Diğer yandan 4 adet Feast Milföyden alırız. Buzu çözüldükten sonra, fırın tepsisine ters çevirmiş olduğumuz 4 cam kaseinin üzerine 4 adet milföyü ayrı ayrı geçiririz. Fırında kızartırız. Soğuduktan sonra milföyleri kaselerden çıkarıp alırız. Kızaran milföylerin kase şeklini aldığını görürüz. Hazırlamış olduğumuz içi bu milföylerin içerisine yerleştiririz. Üzerine rendelemiş olduğumuz kaşarlardan ilave edip fırınlarız. Üzerindeki kaşarları da kızardıktan sonra fırından alırız. Yanına, kızartmış olduğumuz Feast Soğan Halkalarından ilave ederek sıcak servis yaparız.