



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖY HAMURLU TAVUK BAGET

8 adet tavuk baget
8 adet milföy hamuru
1 yumurta sarısı

Milföy hamuru önceden buzluktan çıkarılır. Tavuk bagetler yıkanıp, haşlanır. Ayrı bir kaba alınıp soğutulur. Milföy hamurları tek tek hafifçe açılıp büyütülür. Bagetler her bir milföyün ortasına çarprazlama konur. Bohça şeklinde sarılır. Birleşim yeri alta getirilerek fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dk. Pişirilir. Servis esnasında üzerlerine sıcak tavuk suyu gezdirilir.

