



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MİLFÖYLÜ TAVUK BUDU

Malzemeler

8 Adet küçük tavuk budu,

4 Yaprak kare milföy,

1 Adet yumurta,

Tuz,

2 Su bardağı su.

Hazırlanışı

Tavuk butlarına 2 su bardağı su ve tuz ilave edip hafif ateşte 20 dakika haşlayın. Suyunu süzüp soğumaya bırakın. Milföy hamurlarını üçgen şeklinde ikiye kesin. Her budu bir milföy hamuruna sarın ve üzerine yumurta sarısı sürün. Butların kemikli uç kısımlarına alüminyum kağıt sarın ve fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirin. Milföy hamurlu tavuk budunu, yanında pilav ile birlikte servis yapın.
