



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİLFÖYLÜ TAVUK BUTLARI

4 adet milföy hamuru
2 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
3-4 tane karabiber
4 adet tavuk budu
1 adet yumurtanın sarısı

Tavuk butlarını tuz ve karabiber eklediğiniz suda 10 dakika haşlayın. Haşlanan butları, biraz yumuşamış olan milföylere sarın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Az yağlanmış fırın tepsisine dizip, 180 dereceli fırında üzeri kızarana kadar pişirin.
