



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖYLÜ TAVUK BUKETİ

- 4 adet tavuk baget (but)
- 2 çay kaşığı bitkisel margarin
- 4 adet kare milföy hamuru
- Sos için:
 - 2 çay kaşığı domates salçası
 - 2 çay kaşığı sirke
 - 1 çay kaşığı kuru kekik, kuru fesleğen
 - 1 çay kaşığı tuz, karabiber
 - 2 yemek kaşığı sıvıyağ

Milföy hamuru marketlerde kare şeklinde ya da rulo halinde satılan yağlı bir hamurdur. Derin dondurucuda saklanır ve kullanmadan bir süre önce dondurucudan çıkarıp oda sıcaklığında bekletmeniz gerekir. Tavuk bagetlerini derilerinden ayırın. Bıçağın ucuyla tavukları 4-5 yerinden hafifçe yarıp. Böylece tavuğun sosu daha iyi çekmesini sağlamış olursunuz. Salça, sirke ve sıvıyağı derin bir kaba aktarın. Bu karışımın içine kuru kekik, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyip çirpın. Tavuk bagetleri bu sosa iyice buladıktan sonra kabın üzerini örtüp buzdolabında en az 1 saat bekletin. Margarini küçük bir teflon tavada eritip soslu tavukları tavaya aktarın. Orta ısı ateşte çevire çevire 4-5 dakika kızarttıktan sonra ocaktan alın. Ilık hale gelen bagetleri, oda sıcaklığında yumuşayan, milföy hamurlarının ortasına koyun. İsterseniz daha şık bir görünüm elde etmek için bagetlerin kemikli kısımlarına alüminyum folyo sarabilirsiniz. Bohça şeklinde sardığınız tavuk bagetlerini fırın tepsisine yerleştirdikten sonra 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında, üzerleri kızarıncaya kadar, en az 35-40 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun.