



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLYÖFLÜ TAVUK GÜVEÇ

- 1 kg tavuk
- 1 avuç fıstık
- 6 adet milyöf hamuru
- 2 çay kaşığı köri
- 3 çorba kaşığı margarin
- 4 çorba kaşığı soya sosu
- 1 bardak portakal suyu
- 1 çorba kaşığı bal
- 1 yumurta sarısı
- 1 tutam tuz,karabiber
- 1 avuç konserve mısır
- 6 adet güveç
- 1 su bardağı kaşar peyniri

Tavuklar, bir portakalın suyu, soya sos, köri ve bal bir kapta 1 saat bekletilir. Tavuklar sosun içinden alınır ve 3 çorba kaşığı yağ, tuz, karabiber ve nişasta eklenerek iyice pişirilir. Kaju fıstıklar ve mısır eklenip, 2 dakika daha pişirilir ve ocaktan alınır. Pişen tavuklar güveçlere paylaştırılır. Güveçler soğuduktan sonra, kare milföyler bir parça merdane yardımı ile açılır ve güveçlerin ağız kapatılır. Milföylerin üzerinin kızarması için, yumurta sarısı sürülür. Rende kaşar peyniri, milföylerin üstüne konur. Fırın 180 dereceye ayarlanır ve kaşar peyniri eriyip, milföy kızarıncaya fırından alınıp, sıcak servis edilir.