



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MANTARLI TAVUKLU MİLFÖY BÖREĞİ

160 ml krema
2,5 adet yumurta sarısı
8 adet milföy hamuru
6 tane derisi soyulmuş tavuk göğsü
2 avuç ayıklanmış maydanoz
2 yemek kaşığı yağ
200 gram taze mantar
200 gram patates
4 diş Sarımsak (kıyılmış)
Tuz

İlk önce mantarlarınızı ve patateslerinizi temizliyip iyice yıkayın ve ufak ufak parçalar halinde doğrayın. Isıttığınız tavaya yağı ekleyin. Kıyılmış olan sarımsakları mantarları ilave edin. Mantarlar kendi bıraktığı suyu çekene kadar ateşten almayın. Mantarlarınız suyu çekince tuz ve karabiber ilave edin ve ardından maydanozları ekleyin. Daha sonra karıştırın ve soğuması için bir kenara alın. Tavuklarınızı çok iyi şekilde yıkayın ve içerisine soğumuş olan mantarı ve patatesleri ekleyin. Milföy hamurlarını bir kaç dakika dışarda bekledikten sonra merdaneyle açın ve her hamuru dört eşit dikdörtgene bölün. Fırın ayarını 220 dereceye getirin. Tavukları rulo şeklinde yapın ve üstüne tuz ekin. 6 parça hamur şeridini aralarında boşluk olmayacak biçimde sarın. Tepsiyi az yağlayın ve hamurları dizin üstüne yumurta sarısı sürün ısıtmış olduğunuz fırına sürün ve yarım saat pişirin. Piştikten sonra servis tabağına alıp tabağın kenarlarına krema dökerek servis yapın.

