



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR MİLFÖYDE TAVUK BUTLARI

- 4 adet Pınar Milföy Hamuru
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 adet defne yaprağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 3-4 tane karabiber
- 4 adet tavuk budu
- 1 adet yumurtanın sarısı
- Birkaç dal maydanoz
- Sos malzemesi:
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 bardak su
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Sos: Domates salçasını, cezve içerisinde orta ateşte sulandırın ve zeytinyağını ekleyin. Fokurdamaya başlayınca altını söndürün. Milföy hamurunu buzdolabından çıkarıp yumuşamaya bırakın. Bu sırada sıcak suyun içine defne yaprağı, tuz ve karabiberi ekleyin. Tavuk butlarını da ilave edip, 10 dakika haşlayın. Haşlanan butları, biraz yumuşamış olan 4 adet milföy karesinin içine sarın. Üzerlerine yumurta sarısını sürün. Az yağlanmış fırın tepsisine dizip, fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp servis tabağına aktarın. Üzerine domates salçalı sosu gezdirin. Tabağın etrafına ince kıyılmış maydanozu gezdirip servis yapın.

