



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUKLU MİLFÖY BÖREĞİ

- 20 gr margarin
- 300 gr. tavuk göğüs
- 1 çay bardağı haşlanmış bezelye
- 1 çay bardağından biraz eksik haşlanmış küp doğranmış havuç
- 1 çay bardağı küp doğranmış haşlanmış patates
- 1 diş sarımsak
- 6 adet minik doğranmış mantar
- 1 çay bardağı rende kaşar
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 10 adet milföy hamuru

İlk olarak tavuklar minik minik doğranıp biraz kavurulduktan sonra kısık ateşte iyice pişirilir pişerken baharatlar eklenir.

İyice pişen tavuklar biraz daha kavurularak sonra içine haşlanmış bezelye havuç ve patates ilave edilir aynı şekilde minik doğranıp kavrulan mantarlar da katılarak biraz daha karıştırılır sonra ılınmak üzere kenara alınır. Kek kalıbınıza veya yuvarlak tepsinize milföylerin 5 adedini yanyana koyup kalıp veya tepsi boyuna göre açılır, yerleştirilir.

Üzerine ılık hale gelen iç harcı yayılır, üzerine kaşar peyniri de serpildikten sonra kalan 5 adet milföy birleştirilip açılır böreğin üstü kapatılır.

Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece iyice ısıtılmış fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

