



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU MİLFÖYLÜ TAVUK BUTLARI

4 kişilik
4 adet 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 için:
Domates salçası

Milföy hamurunu buzdolabından çıkarıp yumuşamaya bırakın. Bu arada sıcak suyun içine defne yaprağı, tuz ve karabiberi katın. 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 sulandırılmış domatesli sosu gezdirin. Tabağın etrafına ince kıyılmış maydanozu gezdirip servis yapın.