



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK WELLINGTON (YENİ ZELLANDA)

4 parça tavuk göğüs eti  
6 tane milföy hamuru  
250 gram mantar  
1 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 tutam maydanoz  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 adet yumurta  
2-3 diş sarımsak  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı kekik  
Yarım çay kaşığı kimyon  
Tuz

Tavukların üzerine tuz, karabiber ve kekik serpip harmanlayın.

Tavaya biraz sıvı yağ ekleyip kızdırın.

Tavukları her iki tarafını da 5'er dakika pişirerek kızartın ve soğuması için kenara alın.

Diğer yanda soğan, sarımsak ve mantarı robottan geçirin.

Malzemeyi ayrı bir tavada tereyağı ile kavurun.

İçine ince kıydığınız maydanozu, tuzu ve baharatları da ilave edin ve ocaktan alın.

Milföyleri tavukları içine sarabileceğiniz büyüklükte açın.

Hazırladığınız mantarlı karışımı milföylerin üzerine sürüp ortalarına tavukları yerleştirin ve her tarafı kapanacak şekilde paket yapın.

Yumurta bir fırça yardımıyla Wellington?ların üzerine sürün.

Milföylerin üzerini bıçakla saç örgüsü şeklinde çok derin olmayacak şekilde çizin.

180 dereceye ayarladığınız fırında 30 dakika pişirdiğiniz Wellington?ları dilimleyip servis edin.

