



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DEREOTLU VE LİMONLU MİLFÖY BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

Milföy hamuru
Tavuk göğsü
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limon
Haşlanmış bezelye
1 avuç dereotu
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Tavukları küp küp kesin,sarımsakları soyun ve ezerek püre haline getirin,soğanları küçük küpler halinde kesin. Dere otlarını kıyın. Limon kabuklarını rendeleyip suyunu sıkın. Geniş bir tavaya zeytinyağını ekleyip yüksek ateşte tavuklar renk alana kadar pişirin ve bir kaba alın. Aynı tavaya biraz daha zeytinyağı ekleyip soğanları orta ateşte soğanlar biraz yumuşayana kadar pişirin; sarımsak püresini ekleyip 1-2 dakika daha pişirin ve bezelye, tavuk, tuz ve biberi ekleyip iyice karıştırın. Ateşten alın. Kıyılmış dereotu, limon suyu ve kabuğunu da ekleyin. Milföy hamurunun içine iç harcından yerleştirip hamuru kapatın. Üstüne biraz su karıştırılıp çırpılmış yumurta sürerek 180 derece fırında ortalama yarım saat pişirin.

