



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KEREVİZLİ MİLFÖY SİMİT

8 adet milföy
Birkaç kereviz sapı
1 paket Krem peynir
2 adet Haşlanmış ve parçalanmış tavuk göğsü
Karabiber
Tuz
Kekik
Kırmızı biber
1 yemek kaşığı margarin

İşe kereviz saplarını ince ince doğramakla başlayın. Parçalanmış tavukları, krem peyniri ve tavuk baharatını ve yağ ekleyip rondo ile karıştırın. Karışımınız hazır. Milföy hamurlarını dikdörtgen şeklinde kesip çember olacak şekilde yanlarından üst üste getirerek şekil verin. Karışımı yine hamurun içine yerleştirin. Şimdi hamuru çember olacak şekilde kapatın ve tam bir çember şekli verin. 180 dereceye ayarladığınız fırında yağlı kağıt üzerinde 15-20 dakika kahverengileşene kadar pişirin.