



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTARLI MUSKA BÖREĞİ (MİLFÖY)

3 adet tavuk göğsü fileto

Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

100 gr. dilimlenmiş mantar

1 yemek kaşığı kuru kekik

30 gr. rendelenmiş parmesan

10 yaprak milföy hamuru

Fırını 200 °C'ye ayarlayın. Yağ ve tuz ve karabiber ile tavuk filetolar ovun. Yüksek ateşte yapışmaz tavada 2 dakika tavuklar soteleyin. Sonra bir kaba alın. Tava içine bu sefer mantar ve kekik ekleyin ve 2 dakika sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Parmesan rendesi karışıma ekleyin. Fırın tepsisi içine yağlı kağıt yayın. Milföy hamurları tezgaha koyun. Yumuşayıp çözülünce önce biraz mantar karışımı sonrada bir miktar et koyulup üçgen kapatılıp tepsiye yerleştirin. 20 dakika pişirilip yanında salata ile servis edin.

