TAVUKLU MANTARLI VOLOVAN

2 çorba kaşığı margarin
2 adet tuvuk göğüs eti
100 gram mantar
3 tane taze suğan
1 çorba kaşığı un
Yarım su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 tutam karabiber
1 tutam maydanoz
400 gram milföy hamuru
1 adet yumuta

Milföy hamurlarından dört değişik boyda kalıp kullanarak halkalar kesin. En büyük halkadan daire oluşturun yumurta sürerek büyükten küçüğe üst üste dizip yağlı kağıt üzerinde fırında kızartın. İç hazırlığı için tavukları küp şeklinde doğrayın mantarları yıkayıp ince kesin . tavukları bir taşım kaynatın suyundan alın margarini tavada eritip kızınca tavukları ilave edip 5 dakika sote edin taze soğanı mantarları ilave edip karıştırın. Unu katıp karıştırarak kavurun tavuk suyunu tuz ve biberini karıştırıp koyulaşınca ateşten alın. Üzerine maydanozu ilave edip karıştırın fırından çıkan milföyün içine doldurun.

© lezzetler.com tarif no:102159 • adı:Tavuklu Mantarlı Volovan • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:19.05.2024 - 16:16