



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU MİLFÖY BOHÇASI

8 adet milföy hamuru
1 adet tavuk göğsü
1 ufak soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Tavuk ufak doğranır, soğan ince kıyılır. Tavaya yağ konur soğan ve tavuk aynı anda atılır. Suyunu bırakıp çekene dek kavrulur, tuz eklenir ateşten alınır. Çözülmüş milföy hamurunun ortasına tavuklu iç konur. Bohça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.