



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MİLFÖY MANTISI

300 gr tavuk eti
1 çay kaşığı tuz, karabiber
1 paket milföy hamuru
1 adet yumurta sarısı
1 kase sarımsaklı yoğurt
2 yemek kaşığı margarin
1 tutam toz biber

Tavuk göğüs eti haşlanır ve etleri didiklenir. Karabiberle tatlandırılır. Oda sıcaklığında çözülen milföy hamurlarını 4'e bölerek eşit kareler elde edilir. Hazırladığınız tavuklu harcı milföy karelerine paylaştırın. Kenarlarını bohça gibi katlayıp ters çevirip yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün. Önceden 170 C'ye ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Sarımsaklı yoğurt ve margarini kızdırılıp toz biber dökerek servis edin