



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU VE BEZELYELİ MİLFÖY BÖREĞİ

Tavuk Göğsü 1 adet
SuperFresh Soğan 1/4 paket
SuperFresh Bezelye 1/2 paket
SuperFresh Milföy Hamuru 500 gr 8 adet
Kekik
Kırmızı Toz Biber

Tavuk göğsü küçük küçük doğranır.
SuperFresh Soğan ve SuperFresh Bezelye ile birlikte sotelenir.
Kekik ve kırmızı toz biberle tatlandırılır.
SuperFresh Milföy Hamurları çok hafif açılır.
Hazırlanan iç harç SuperFresh Milföylerin içerisine konular ve üçgen şeklinde kapatılır.
180 derece fırında 30-35 dakika pişirilir.

