

Mifoyde Tavuk

Malzemeler

Dilediginiz sayida baget
Bagetsayisi kadar milfoy..
Yumurta sarisi
Karabiber,tuz

Yapilisi

ilk olarak bagetlerimizi haslayalim.Ben duduklu tencerede haslamayi tercih ediyorum.Hic su eklemenden kendi suyuyla haslaniyor mukemmel bir lezzet oluyor .Butun tavugu parcalara ayirip duduklu tencereye alin.Uzerine sadece tuz karabiber ve cok az sivi yag gezdirin.Kapagini kapatip duduk otmeye baslayinca ocagi kisip yaklasik 40 dakika kisik ateste pisirin.Evet bagetlerimizide ayni sekilde haslayalim.(Siz normal tencerede haslarsaniz uzerini gececek kadar su ilave edip pisene kadar haslayin)Haslanan bagetleri tencereden alip ilimasi icin bekletelim.Cozulmus milfoyleri cok az merdaneyle acip kat kısmi alta gelecek sekilde bagetlerimizi saralim..Uc kisimlarini alimunyum folyoyla saralim.Firin tepsisine dizelim.Uzerlerine yumurta sarisi surup onceden 190 derecede isitilmis firina verelim.Milfoylar kizarana kadar pisirelim.
ellerimize saglik