

Milfoy Hamurunda Sebzeli Tavuk

Malzemeler

1 paket milfoy hamuru
500 gr. kusbasi dogranmis tavuk gogsu
yarim demet ispanak
2 adet kozlenmis kirmizi biber
200 gr. kultur mantari
1 su bardagi kadar rendelenmis kasar peyniri
2 yemek kasigi sivi yag
tuz, kirmizi pul biber, karabiber
Uzerine;
yumurta sarisi

Yapilisi

Oncelikle mantarlar guzelce yikanip dilimlenir ve limonlu suda haslanir. Tencereye sivi yag alinip isitilir. Kusbasi tavuk etleri eklenip kavrulur. Tavuk etleri suyunu cekince yemeklik dogranmis ispanaklar eklenir. Ispanaklar iyice sonunceye kadar karistirilarak pisirilir. Kozlenmis biberler dogranip, mantarla birlikte tencereye ilave edilir. Tuzu ve baharati ayarlanip bir sure daha pisirilir ve ocak kapatilarak sogumaya birakilir.

Milfoy hamurlari buzluktan cikarilip oda sicakliginda cozulmeye birakilir. Buzu cozulen milfoy hamurlari 2'li ya da 3'lu gruplar halinde yan yana, hafifce digerinin ustune gelecek sekilde yerlestirilir, biraz bastirilarak yapismasi saglanir. Uzerlerine hazirlanan tavuklu harctan bolca paylastirilir, kasar rendesi serpilir. Kalan milfoy hamurlarindan bir parmak inceliginde (daha ince de olabilir)seritler kesilir. Bu seritler tavuklu harcin uzerine (X) ya da istenilen sekilde yerlestirilir, uclari tabandaki milfoy hamuruna yapistirilir. Son olarak milfoy hamurlarini uzerine yumurta sarisi surulur ve onceden isitilmis 170 derece firinda kizarincaya kadar pisirilir.sicak olarak servise sunulur.ellerimize saglik