

Milfoylu Tavuk

Malzemeler

- 4 adet ince dilimlenmis tavuk gogsu
- 7 adet milfoy
- 1 cay bardagi haslanmis bezelye
- 1 havuc
- 1 kucuk kuru sogan
- 1 adet yumurta

Yapilisi

Sogan bezelye ve havuc yagda kavrulur. Baharatlanan tavuk goguslerinin icine hazirladigimiz bu harc konularak rulo haline getirilir. Merdane yardimiyla hafifce milfoy hamurlari acilir. Rulo halde olan tavuk gogusleri milfoy hamurlarinin icine sarilir. Kalan uc milfoyden parmak kalinliginda seritler kesilerek hamurlara istenilen sekil verilir. Yumurta sarisi surulen rulo milfoylar 200 derecelik firina verilir ve uzeri kizarana kadar pisirilir. (Tavuk goguslerinin cok ince olmasi pismesi acisindan cok onemlidir)