

Tavuklu Milfoy Boregi

Malzemeler

500 gr. kusbasi dogranmis tavuk eti
1 adet dolmalik kirmizi biber
1 adet dolmalik sari biber
1 kase bezelye (haslanmis)
tuz, karabiber
2 yemek kasigi sivi yag
1 paket milfoy hamuru
Uzerine;
yumurta sarisi, corek otu

Yapilisi

Sivi yag ve tavuk etleri bir tencereye koyularak, tavuk suyunu cekinceye kadar kavrulur. Biberlerin cekirdek kismilari temizlenip kup seklinde dogranir, tencereye ilave edilir. Biberler yumusayincaya kadar karistirilerek pisirilir. Haslanmis bezelyeler eklenir, tuz ve karabiberle tatlandirilir. Ocak kapatilarak sogumaya birakilir. Milfoy hamurlari buzluktan cikarilip oda sicakliginda cozulmesi icin bekletilir. Buzu cozulen milfoy hamurlari kenarlari disariya sarkacak sekilde muffin kaliplarina yerlestirilir. Ortalarina tavuklu harc paylastirilir. Koseleri karsilikli sekilde ortaya getirilerek bohca seklinde kapatilir ve bir kurdanla tutturulur. Uzerine yumurta sarisi surulup corek otu serpilir. Onceden isitilmis 180 derece firinda kizarincaya kadar pisirilir. Sicak ya da ilik olarak servise sunulur.ellerimize saglik