

Tavuklu Puff Borek

Malzemeler

1 orta boy kirmizi soğan (ince ince kiyilmiş)
1 yemek kasığı zeytinyağı
tuz ve karabiber
1 su bardağı çiğ kaju fıstığı
1/2 bardak çiğ fıstık
3 yemek kasığı bal
tuz
4 yemek kasığı tereyağı,(yumuşatılmış)
tavuk göğüsü
1 yumurta
1 paket milfoy hamuru

Yapılışı

Öncelikle ince ince kiydiğimiz soğanları tava da orta ateşte zeytin yağıyla kavrulur. Tuz ve karabiber ekleyin. Kenara koyun.tavuk etini de biraz haslayın.parmak büyüklüğünde didikleyin ardından soğanla tavuğu bir kasede karıştırın.Diger yandan mutfak robotunda fındık, bal ve bir tutam tuz ekleyerek pure haline gelene kadar çekin.milfoy hamurunu acın. içine tavuklu harçtan ve pure şeklinde çektiğimiz kremadan koyun.istediğiniz şekilde katlayın. 250 derecede yaklaşık 20 dk kadar pisirin. ellerimize sağlık