



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PEYNİRLİ TAVUK FİLETO

Malzemeler:

4 adet tavuk fileto

2 yumurta

3 adet domates veya hazır doğranmış konserve domates

Galetu unu

100 gr. kaşar veya parmesan peyniri

Karabiber

Tuz

Yapılışı:

Yumurtaları bir kaseye kırıp çırpın Tavuk fileto larını çırpılmış yumurtaya batırıp daha sonra galeta ununa arkalı önlü bulayın. Taze veya konserve domatesleri bir tavada iki kaşık yağ ve iki kaşık su ile 15 dakka pişirin. Tuz ve biber ilave edin. Kalın dipli bir tavada yağı kızdırın ve tavuk fileto ları orta ateşte 10 dakka pişirin. Önceden hazırladığınız domates sosu üzerine dökün, rendelenmiş kaşar peynirini veya parmesanı üzerine serpin. 5-10 dakka kadar yavaş ateşte pişirin ve sıcak olarak servis yapın.

[ML® Peynirli Tavuk Baget için tıklayın](#)
