



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ENGİNARLI TAVUK GÖĞSÜ

- 1 adet küp doğranmış tavuk göğsü
- 1 adet sivri biber
- 1 adet domates
- 1 adet haşlanmış enginar
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Tereyağını tavada eritin. Piliç etini tereyağında arasına çevirerek sote edin. Biber ve soğanı yemeklik doğrayıp, tavaya ekleyin. Domatesi küp biçiminde doğrayın. Hepsini birlikte birkaç dakika daha kavurun. Haşlanmış enginarı servis tabağına alın. Üzerine eti yerleştirin. Rendelenmiş kaşar peynirini serpip fırın ızgarasında eritin. Soğutmadan hemen servis yapın.