



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞEN VE DOMATES SOSLU TAVUK

Berfin Başsan

½ kilogram tavuk göğüs

½ demet fesleğen

3 adet domates

100 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Karabiber

Tuz

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı süt

Tavuk göğsü incecik kuşbaşı şeklinde doğranır. Teflon tavada önce yüksek ateşte rengi değişene kadar karıştırılır rengi değişince altı kısılır. Üzerine süt ilave edilerek süt çekene kadar pişirilir. Sütü tamamen çekince ince kıyılmış fesleğen, rendelenmiş domates, tuz ve baharatlar ilave edilir. 3 dakika kadar karıştırılarak domateslerin pişmesi sağlanır. Tavaya düzlenerek üzerine kaşar rendesi eklenip ağzı kapatılıp ateşte kapatılır. Kaşarlar eriyince sıcakken servis yapılır.

