



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ VE PEYNİRLİ TAVUK

4 yemek kaşığı mozzarella peyniri (rendelenmiş)
4 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs
4 dal fesleğen
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı su
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Fırının sıcaklığını 200 dereceye ayarlayın ve fırın tepsisini hafifçe yağlayın.
- 2 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs 2'lerinin derisini yüzün, ortalarını cep gibi kesin ve her cebi bir fesleğen dalıyla doldurun.
- 3 Zeytinyağını ve tereyağını bir tavada köpürene kadar kızdırın.
- 4 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs 2'lerini orta ateşte her iki yüzlerinin rengi değişene kadar (1-2 dakika) kızartın, fırın tepsisine aktarın.
- 5 Tavaya suyu ekleyin, cızırdanmaya kadar karıştırdıktan sonra AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs 2'lerinin üzerine dökün, tuzunu ve karabiberini kontrol edin.
- 6 Her AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs 2'lerinin üzerine rendelenmiş mozzarella peyniri serpiştirin.
- 7 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs 2'ler yumuşayana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.
- 8 Sıcakken yeşilliklerle servis yapın.

