



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ENGİNARLI TAVUK

MALZEMESİ:

6 enginar,
taze kaşar,
1 tam tavuk,
6 kahve fincanı un,
3 çorba kaşığı margarin,
2 su bardağı süt,
karabiber,
tuz.

Enginarlarla, tavuğu, karabiber ve tuzla haşlayın. Tavuğun etlerini didikleyin. Unu, erimiş yağda sarartmadan kısık ateşte pişirin. Üzerine, devamlı karıştırarak ılık sütü ekleyip, boza kıvamına getirin. Enginarların ortasına didiklenmiş tavuktan koyup üzerine sosu dökün ve rendelenmiş peyniri serpin. Orta sıcaklıktaki fırında kaşarlar eriyinceye kadar pişirin.