



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ FIRINDA TAVUK

2 tavuk göğsü
1 kalıp dil peyniri
1 kase mısır gevreği
2 tatlı kaşığı salça
1 fincan soya sosu
Kekik
Tuz
Kırmızıbiber

Önce tavuklar için soya soslu bir sos hazırlanır. Bunun için bir karıştırma kabına soya sosu, salça, kırmızıbiber konur karıştırılır. Tavuk göğsü parmak büyüklüğünde şeritler halinde kesilir. Hazırlanan sosa bulanır, tavuklar, bu şekilde yaklaşık 5 dk. bekletilir. Bekletilen ve sosu iyice çeken tavuklar fırın tepsisine bitişik bitişik dizilirler. Üzerlerine kekik serpilir. Onun üzerine de önceden doğrayıcı da biraz çekilip, küçültülen mısır gevrekleri yerleştirilir. Son olarak dil peynirleri şeritler halinde ayrılır, ve mısır gevreklerinin üzerine örtecek biçimde yayılır. Bu şekilde hazırlanan tavuklar fırına verilir. Tavuklar pişene kadar fırında bekletilir.