MISIR GEVREKLİ TAVUK

4 adet tavuk bifteği
1 adet patates
1 çorba kasığı zeytinyağı
1 tatlı kasığı karabiber
1 kutu mısır gevreği
Tuz ve kekik
1 su bardağı krema
Ayrıca:
1 cay bardağı krema

Isıya dayanıklı bir fırın tepsisinin içini çok az yağlayın. Tavuk bifteklerini üzerine dizin. Bifteklerin üzerine dilediğiniz kadar karabiber ve tuz serpiştirin, 1 çorba kasığı zeytinyağını gezdirin. Patateslerin kabuklarını soyun. İnce halkalar halinde kesip, tavukların üzerini kapatın.
Mısır gevreklerini de patateslerin üzerine eşit bir şekilde dökün. En üste de 1 su bardağı kremayı yayın. Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına sürün. Yarım saat kadar pişirin.
Dilerseniz tepsiyi fırından çıkartıp, 1 çay bardağı krema dökün. Tekrar fırına verin. 2 dakika sonra fırından çıkartarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5135 • adı:Mısır Gevrekli Tavuk • gönderen:Döner • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:45