



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAĞITTA TEREYAĞLI TAVUK

İkbal Gürpınar

2 adet tavuk göğüs eti
3-4 çorba kaşığı soya sosu
1 adet soğan
2-3 adet domates
2 kaşık tereyağı
Kekik
Taze çekilmiş karabiber

Tavuklar ince bir şekilde doğrandıktan sonra soya sosunda bekletilir. Ardından fırın kâğıdı kaplanmış olan bir tepsiye bir kat doğranmış soğan bir kat tavuk dilimleri yerleştirilir. Domateslerin kabukları soyulduktan sonra dilimlenir ve baharatlar ilave edilir. Tereyağı küçük parçalara ayrılarak domateslerin üzerine yayılır. Fırın kâğıdı hava almayacak şekilde kapatılır ve 180 derecelik fırında 1 saat kadar pişirilir. Bu pratik ve lezzetli yemeğimiz sıcak olarak servis edilir.