ISPANAK YATAĞINDA MOZZARELLALI TAVUK

3 Yemek kaşığı margarin
3 Parça tavuk göğsü
2 Demet ıspanak
2 Dilim dil mozzarella peyniri
1 Yemek kaşığı sebzeli çeşni
1 Diş sarmısak
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Kimyon
Muskat
Kırmızı pul biber

Ispanağı iyice yıkayın suyunun süzülmesi için bir süre süzgeçte bekletin.
Fırınınızı 200 dereceye ayarlayın ve bir borcama tepeleme koyduğunuz ıspanakların üzerinde tuz, karabiber ve muskat serpip fırına verin. Üstü çıtırlaşınca tersini çevirin suyunu çekip diğer yüzün de kıtırlaşmasını sağlayın ve fırından çıkarın.
Bu sırada tavukları jülyen doğrayın. 3 Yemek kaşığı margarin ile teflon tencereye alın beyazlaşıncaya kadar birkaç dakika kavurun. Üzerine muskat, karabiber, sebzeli çeşni, kırmızı pul biber, sarmısak ve tuzu ilave edip bir kaç dakika kavurun ve kapağını kapatıp tavuklar suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar pişirin. Pişmiş ıspanaklarınızın üzerine biraz mozzarella koyun ve tavuğu da üzerine yayın.
Tavukların üzerine de mozzarella koyun ve fırında eriyinceye kadar bekletip sıcak servis yapın.



Fotoğraf "tarifçi güzeli" tarafından gönderildi. 30.04.2015

© lezzetler.com tarif no:91455 • adı:Ispanak Yatağında Mozzarellalı Tavuk • gönderen:ser gül • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:05