



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞARLI TAVUK

1 tavuk  
100 gr sivribiber  
3 kahve fincanı un  
1,5 çorba kaşığı katıyağ  
1 su bardağı süt  
Kaşar peyniri  
Tuz

Tavuğu tuzlu suda haşlayın ve etlerini didikleyin. Kısık ateşte, unu imiş yağda sarartmadan pişirin. Üzerine ılık sütü ekleyip devamlı arıştırarak, boza kıvamına gelinceye kadar pişirin. Isıya dayanıklı bir aba sosu, tavukları ve küçük doğranmış sivri biberi koyup karıştırın. İzerine rendelenmiş kaşarı serpin. 180 derecede ısıtılmış fırında kaşar kızarıncaya kadar pişirin.