



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞARLI TAVUK

2 adet derisi alınmış bütün tavukgöğsü  
1 su bardağı galeta unu  
2 adet yumurta  
4 dilim kaşar peyniri  
Karabiber  
Kekik  
Pul biber  
Az miktarda tereyağı  
Tuz

Tavukgöğüslerini ortadan ikiye bölün ve kemik kalmamasına özen gösterin. Böldüğünüz parçayı hamburger ekmeği gibi kesip açın. Parçaları birbirinden ayırmamaya dikkat edin. Aralarına kaşar peyniri yerleştirip üzerine kekik serpin ve küçük parçalar halinde tereyağı koyun. Yumurtaları çırıp içlerine tuz, karabiber, pulbiber ilave edip karıştırın. Hazırladığınız tavukları yumurtaya batırıp galeta ununa bulayın. Hafif yağladığınız borcam tepsisine dizin. Üzerine küçük parçalar halinde tereyağı koyup fırında 25 dakika kadar pişirin. Patates püresi ile veya sebzeli pilav ile servis yapın.