KEÇİ PEYNİRLİ TAVUK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Adet tavuk göğsü
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Demet roka
250 gr keçi peyniri
1 Tatlı Kaşığı karabiber

Öncelikle tavuklar iki alüminyum folyo arasına alınarak dövülerek inceltilir. Tuz ve karabiberle marine edilir. Ardından avukların içine keçi peyniri ve roka yaprakları dizilerek güzelce sarılır ve ardından birkaç kürdan yardımı ile de birbirine tutturulur. Ardından bir tavada SANA YAĞI eritilir ve hazırladığımız tavuklar bu yağa batırılarak bir fırın tepsisinde önceden 180 derecede ısıtılmış olan fırında 40 dakika boyunca pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:78871 • adı:Keçi Peynirli Tavuk • gönderen:teo • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:02