



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI KEÇİ PEYNİRLİ TAVUK

2 adet tavuk göğüs eti
1 su bardağı krema
100 gram keçi peyniri
5-6 dal dereotu
5-6 dal maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kekik
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Dereotu ve maydanozları kıyın. Tavukları ince dilimler halinde doğrayıp çukur bir kaba alın. Üzerlerine 3 yemek kaşığı zeytinyağı, karabiber ve çok az tuz ilave edip elinizle karıştırın. Kremayı bir tencerede ısıtın. Altını kısıp elinizle ufalayarak keçi peynirini ilave edin ve peynirler eriyene karıştırın. Altını kapatıp kıydığınız otları, kırmızı toz biber ve kekik ekleyip karıştırın. Izgarayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca hazırladığınız tavukları ilave edip maşa yardımıyla çevirerek 10 dakika pişirin. Hazırladığınız sosu tavukların üzerine döküp servis yapın.