



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ TAVUK

4 adet tavuk bifteği
1 adet patates
1 çorba kasiğı zeytinyağı
1 tatlı kasiğı karabiber
1 kutu mısır gevreği
Tuz ve kekik
1 su bardağı krema
Ayrıca:
1 çay bardağı krema

Isıya dayanıklı bir fırın tepsisinin içini çok az yağlayın. Tavuk bifteklerini üzerine dizin. Bifteklerin üzerine dilediğiniz kadar karabiber ve tuz serpiştirin, 1 çorba kasiğı zeytinyağını gezdirin. Patateslerin kabuklarını soyun. İnce halkalar halinde kesip, tavukların üzerine kapatın. Mısır gevreklerini de patateslerin üzerine eşit bir şekilde dökün. En üste de 1 su bardağı kremayı yayın. Tepsiyi önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırına sürün. Yarım saat kadar pişirin. Dilerseniz tepsiyi fırından çıkartıp, 1 çay bardağı krema dökün. Tekrar fırına verin. 2 dakika sonra fırından çıkartarak servis yapın.