



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK PUDİNG

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 adet tavuk göğüs kıyması
4 kaşık tereyağı
4 kaşık patates nişastası
1,5 su bardağı süt
Yarım paket krema
2 kaşık kuru reyhan
100 gr iç çam fıstık
Tuz
Karabiber

Sütle ezilen patates nişastasını, tavuk kıymasını, kremayı, kuru reyhan, tuz ve karabiberle karıştırılarak mikserle çırpın.

Tereyağını ocakta eriterek yarısını karışıma ilave edin ve karıştırın.

Fırına girebilecek olan kabın içini kalan tereyağı ile yağlayın. Karışımı kabın içine dökerek 20-25 dakika önce üzeri folyo ile kapalı, daha sonra açık olarak 180 derecede fırında pişirin.

Biraz soğuduktan sonra ters çevirerek servis tabağına alın. Üzerini çekilmiş ve çekilmemiş çam fıstık ve krema ile süsleyin. Dilim dilim servis yapın.

