



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ TAVUK GÖĞSÜ

4 tavuk göğüs eti  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
150 gram ceviz içi  
5 adet salatalık turşusu  
Tuz  
Az karabiber  
1 bardak yoğurt  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
2 kaşık un  
Yarım kaşık salça  
100 gram rendelenmiş kaşar

Tavukların kemiklerini ayırıp kuşbaşı doğradıktan sonra yağda kavurun. Soğanları da doğrayıp beraber 10 dakika daha kavurun. Domatesi, biberi, biraz tuz koyun ve 10 dakika daha kavurun. Salatalık turşusunu da doğrayıp içine katıp karıştırın. Hepsini bir tepsiye serin. Başka bir kaptaki yoğurt, un, az tuz ve salçayı iyice karıştırın. Çekilmiş ceviz içini de ilave ettikten sonra tavukların üstüne serin. En üstüne de kaşarı rendeleyip fırına verin. Üzeri hafif kızarıncaya çıkarın. Yanında güzel bir kayısı hoşafıyla ve sade pilavla yiyebilirsiniz.

---