



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATES KASESİNDE BADEMLİ TAVUK

4-5 adet domates  
2 yemek kaşığı margarin  
2 yemek kaşığı un  
1 su bardağı süt  
200 gr doğranmış, kavrulmuş tavuk eti  
50 gr kereviz (ince doğranmış)  
3-4 dal yeşil soğan (ince doğranmış)  
Yarım çay bardağı file badem  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar  
Tuz  
Karabiber

Domateslerin üst kısımlarını kapak şeklinde kesin, içinin birazını oyacakla çıkartın veya bıçak yardımıyla da olur. Küçük bir tencereye margarini koyun eriyince unu ekleyin, 2-3 dk kadar pişirip sütü ilave edin. Koyulaşınca ocaktan alın ve içine tavuk, kereviz, yeşil soğan, badem ve kaşar rendesinin yarısını ilave edin, tuzunu biberini ayarlayın. Karışımı domateslerin içine paylaşın. Üzerine kaşar rendesinin kalanını ekleyin. Yağlanmış fırın kabına alın, önceden ısınmış 180 derece fırında 15-20 dk kadar pişirin.

