



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PEYNİRLİ TAVUK FİLETOSU

### Malzemeler

4 adet tavuk filetosu.

100 gr Süttaş kaşar peyniri.

2 adet yumurta.

3 adet domates veya hazır doğranmış konserve domates.

Galetu unu.

1 su bardağı sıvıyağ.

Karabiber.

### Hazırlanışı

Yumurtaları bir kaseye kırıp çırpın. Tavuk filetolarını çırpılmış yumurtaya batırıp daha sonra galetu ununa arkalı önlü bulayın. Taze veya konserve domatesleri bir tavada iki kaşık sıvıyağ ve iki kaşık su ile 15 dakika pişirin.

Tuz ve karabiber ilave edin. Kalın dipli bir tavada sıvıyağı kızdırın ve tavuk filetolarını orta ateşte 10 dakika pişirin. Önceden hazırladığınız domates sosu üzerine dökün, rendelenmiş Süttaş kaşar peynirini üzerine serpin. 5 -10 dakika kadar yavaş ateşte pişirin ve sıcak olarak ikram edin.