



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FESLEĞEN SOSLU TAVUK

4 parça derisiz tavuk göğüs eti  
4 yemek kaşığı tereyağı  
4 adet küçük boy kırmızı biber  
Sekizer adet bebek kabak ve havuç  
Fesleğen Sos için:  
Küçük bir demet fesleğen  
Yarım su bardağı dolmalık fıstık  
1 çay bardağı zeytinyağı  
3/4 su bardağı rendelenmiş örgü peyniri  
3-4 dal maydanoz  
3 diş sarımsak  
Tuz  
Karabiber

Kırmızı biberleri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. Zeytinyağını tavaya alıp bebek kabak, havuç ve kırmızı biberi kızartın. Aynı tavada tavuk eklerini de önlü arkalı kızartın. Fesleğen sos için tüm malzemeyi mutfak robotuna alın ve karışım iyice pürüzsüz hale gelene kadar çekin. Pişirdiğiniz tavuk etlerini tavadan alın ve tavadaki yağın içine fesleğen sosunu ekleyip ısınmasını sağlayın. Sosu tavuk etlerinin üzerine dökerek sebzelerle birlikte servis yapın.

