FESLEĞENLİ VE PEYNİRLİ TAVUK

4 yemek kaşığı mozzarella peyniri (rendelenmiş)
4 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırtsız Göğüs
4 dal fesleğen
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı su
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Fırının sıcaklığını 200 dereceye ayarlayın ve fırın tepsisini hafifçe yağlayın.
2 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırtsız Göğüs ?lerinin derisini yüzün, ortalarını cep gibi kesin ve her cebi bir fesleğen dalıyla doldurun.
3 Zeytinyağını ve tereyağını bir tavada köpürene kadar kızdırın.
4 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırtsız Göğüs ?lerini orta ateşte her iki yüzlerinin rengi değişene kadar (1-2 dakika) kızartın, fırın tepsisine aktarın.
5 Tavaya suyu ekleyin, cızırdayana kadar karıştırdıktan sonra AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırtsız Göğüs ?lerinin üzerine dökün, tuzunu ve karabiberini kontrol edin.
6 Her AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırtsız Göğüs ?lerinin üzerine rendelenmiş mozzarella peyniri serpiştirin.
7 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırtsız Göğüs ?ler yumuşayana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.
8 Sıcakken yeşilliklerle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114103 • adı:Fesleğenli ve Peynirli Tavuk • gönderen:Göksen • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:53