



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ACILI TAVUK DÖRÜM

Posta Gazetesi

Hamur için:

1 su bardağı mısır unu

Yarım su bardağı un

1 adet yumurta

2 çay bardağı süt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

İç için:

3 adet tavuk göğsü

2 adet kuru soğan

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak

3 adet domates

Tuz

Karabiber

1 tatlı kaşığı kekik

1 adet acı sivri biber

2 su bardağı rendelenmiş kaşar

1 su bardağı krema

Hamur malzemelerini bir kaseye koyun. Çırpıcıyla iyice çırparak, akışkan bir hamur elde edin. Hamurunuzu kepeyle, tek tek teflon tavaya 1 'er çorba kaşığı sıvı yağa koyarak, iki tarafını da kızartın.

2 çorba kaşığı sıvı yağda, soğan, biber, salça ve sarımsağı kavurun, tavukları ekleyin.

Suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin. Baharatları ekleyin. Ayrı bir tavada, doğranmış domatesleri, tuz ekleyerek kavurun. Kızarmış hamurlara, sotelenmiş tavukları sarın. Yağlanmış fırın tepsisine dizerek, üzerine domates, krema ve kaşar peynirini serpin. 150 derecede, peynir eriyene kadar fırınlayın.

