



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA ELMALI TAVUK GÖĞSÜ

<https://www.elele.com.tr>

2 tavuk göğüs eti
1 sarı golden elma
50 g dilimlenmiş kaşar peyniri
Biberiye
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı zeytinyağı
2 orta boy tatlı patates
Üzeri için:
Taze biberiye

Tavuk göğüs etlerini bir bıçak yardımıyla yanından uzunlamasına bir cep oluşturacak şekilde keserek kenara alın. Yıkayıp kuruladığınız elmayı yarım ay şeklinde dilimleyin. Tavuk göğüs etinin içine 5-6 dilim elma ve 4-5 dilim kaşar peyniri yerleştirin. Küp doğranmış tatlı patatesleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın. Tavuk göğüs etlerini yerleştirip üzerine zeytinyağı gezdirerek baharatlarla tatlandırın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kaşar peyniri eriyene kadar 30 dakika pişirin. Taze biberiye ile süsleyerek sıcak servis yapın.

