



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KAŞARLI TAVUK

MALZEMELER

2 adet derisi alınmış bütün tavuk göğsü
1 su bardağı galeta unu
2 adet yumurta
4 dilim kaşar peyniri
tuz
karabiber
kekik
pul biber
az miktarda tereyağı

HAZIRLANIŞI

Tavuk göğüslerini ortadan ikiye bölün ve kemik kalmaması için kontrol ediln böldüğünüz parçayı hamburger ekmeği gibi kesip açın parçaları birbirinden ayırmamaya dikkat edin aralarına kaşar peyniri yerleştirip üzerine kekik serpin ve küçük parçalar halinde tereyağı koyun. Yumurtaları çırpın içerisine tuz, karabiber, pul biber ilave edip karıştırın. Hazırladığınız tavukları yumurtaya batırıp galeta ununa bulayın. Hafif yağladığınız borcam tepsisine dizin üzerine küçük parçalar halinde tereyağı koyup fırında 20-25 dakika pişirin. Patates püresi ile veya sebzeli pilav ile servis yapın.