



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KEKİKLİ MAYONEZLİ TAVUK

Posta Gazetesi

Yarım tavuk
1 su bardağı doğranmış mantar
1 adet patates
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı krema
1 çay bardağı mayonez
1 çorba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı biberiye
Tuz
Karabiber
1 çay bardağı maydanoz
Üzeri için:
1 su bardağı kaşar peyniri

Tereyağında, küp doğranmış soğan ve mantarları, mantar suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Tavuğu küçük parçalara bölün. Küp doğranmış patates, mayonez, krema, baharatlar ve kavrulmuş mantarları iyice karıştırarak fırın kabınıza boşaltın. Üzerini folyo ile kapatarak, 25-30 dakika 170 derecede pişirin. Üzerine kaşar peyniri serpererek, kaşar peyniri eriyene kadar fırınlayın.

