



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KREMALI TAVUK

Birsel TÜRKMEN

4 adet kemiği ve derisi çıkarılmış tavuk kalça
5-6 adet küçük boy patates
9-10 adet kültür mantarı
1 adet kırmızı dolmalık biber
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı soya sosu
1 kutu (200 ml.) krema
Tuz
Kırmızı pulbiber
Kekik
Karabiber
Tereyağı
1 su bardağı kadar rendelenmiş kaşar peyniri

Ön hazırlık olarak mantarlar yıkanıp limonlu suda bekletilir.

Bir kaptan tavuk, soya sosu, ince kıyılmış sarımsak, dilimlenmiş mantar, istenilen büyüklükte doğranmış dolmalık kırmızı biber, tuz ve baharatlar harmanlanır.

Patatesler kabukları soyularak ince halkalar şeklinde doğranır. Tuzlanıp; tereyağı ile hafifçe yağlanmış fırın kabına balık sırtı şeklinde (dilimler hafifçe birbirinin üzerine gelecek) dizilir.

Kalan boşluğa tavuk eti ve sebzeler istenilen şekilde yerleştirilir.

Krema çırpılarak yemeğin üzerine gezdirilir.

Üzeri folyo ile örtülüp önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında pişmeye bırakılır.

Patatesler yumuşayınca ve kremasını çekince folyo kaldırılıp, kaşar peyniri serpilir.

Tekrar fırına verilerek kaşar eriyip, hafifçe kızarıncaya kadar pişirilir.