



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KUŞBAŞI TAVUK

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

2 tavuk göğsü  
250 gram mantar  
2 adet domates  
100 gram kaşar  
Sıvı yağ  
Toz kırmızı biber  
Tuz  
Aluminyum folyo

Öncelikle kızgın yağda daha önce doğradığınız tavuklarınızı kavurarak pembeleştirin. Kırmızı biber ve doğranmış mantarları ilave edin, suyunu çektirin.

Küp küp doğranmış domateslere, karabiber ve tuzu da ekleyip tekrar suyunu çektirin.

Daha sonra tavuğu folyoya alıp üzerine rendelenmiş kaşar serpin ve bohça gibi kapatın. Folyoya iki üç ufak delik açın. Orta sıcaklıktaki fırında kaşar eriyene kadar pişirin.

