



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KUŞBAŞI TAVUK

2 tavukgöğsü
250 gr. mantar
2 domates
100 gr. kaşar
Yağ
Toz kırmızıbiber
Karabiber
Tuz
Alüminyum folyo

Kızgın yağda, kuşbaşı doğranmış etleri pembeleştirin. Kırmızıbiber ve doğranmış mantarları ilave edip, suyunu çektirin. Küp kup doğranmış domatesle, karabiber ve tuzu da ekleyip tekrar suyunu çektirin. Tavuğu folyoya alıp üzerine rendelenmiş kaşar serpin ve bohça gibi kapatın. Folyoya bir iki ufak delik açın. Orta sıcaklıktaki fırında kaşar eriyene kadar pişirin.