



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA LAHANALI TAVUK

50 gr margarin
1 yemek kaşığı sarımsaklı baharat karışımı
8 adet tavuk baget
1 orta boy soğan
1 adet yeşil biber
1 adet havuç
Yarım kahve fincanı ketçap
1- 2 adet domates
Yarım çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
300 gr rendelenmiş lahana
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 adet fırın poşeti
Biraz un

Tavada margarini kızdırın, bagetleri nar gibi kızartın.

Başka bir tavaya doğranmış soğan, yeşil biber ve havucu ekleyin. Yaklaşık 5 dakika soteleyin, üzerine domates, kekik, tuz ve ketçapı ekleyin, bir taşım kaynatın sonra rendelenmiş lahanayı ekleyip bir iki çevirin, altını kapatın, sarımsaklı baharat karışımını ekleyip karıştırın.

Fırın poşetini unlayın ve bagetlerle lahanalı harcı içine yerleştirin.

180 dereceli fırında yaklaşık 30-35 dk pişirin.

Fırından çıkınca sıcakken üzerine kaşar rendesi ekleyin.

