



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MANTARLI SEBZELİ TAVUK

4 adet tavuk göğsü
yarım paket veya isteğe bağlı miktarda mantar
2 domates
1 adet yeşil biber
4 dal maydanoz
100 gr kaşar peyniri

Her bir tavuk göğsünü 4 yassı parçaya ayırdıktan sonra iyice haşlanır. Mantarlar yıkanıp saplarından temizlenir, çok da ince olmayacak şekilde dilimlenir. Domates farekulağı şeklinde dilimlenir ve sulu kısmı çıkarılır. Yeşil biber(tatlı) ince-ince doğranır ve kaşar peyniri rendelenir. Tüm bu malzemeler sırayla dizilir(üst-üste olmayacak şekilde). üzerine ince kıyılmış maydanoz ve kaşar peyniri serpilir, 150 derece fırında yarım saat pişirilir.