



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MANTARLI VE KAŞARLI TAVUK İNCİK

Meriç Öztürk

- 2 Adet Tavuk İncik
- 200 g Kültür Mantarı
- 1 Çay Bardağı Kaşar Peyniri Rendesı
- 2 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı Salça
- 1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber
- 1 Tutam Tuz
- 1 Tutam Karabiber
- 1 Çay Kaşığı Kekik
- 1 Çay Kaşığı Maydanoz Doğranmış
- 1/2 Adet Kuru Soğan (İnce Doğranmış)

Yoğurt, salça, tuz ve baharatları bir kabın içinde karıştırılim. Tavuk incikleri bu sosun içinde güzelce harmanlayalım. Önceden ısıtılmış fırında yağlı tepsiye aralıklı dizip 200 derecede üzerleri kızarana kadar pişirelim. Mantarları dilimleyelim. Fırınlanmış inciklerin üzerine mantarları ve soğanı yerleştirip baharatları ilave edelim. Mantarlar suyunu salıp çekene kadar fırınlayalım. Tepsi fırından tekrar alıp üzerlerine kaşar rendesi serpelim ve eriyene kadar bekletelim. (İsteğe bağlı olarak tepsinin alt kısmına soğan ve taze patates halkaları da dizilebilir)