



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUKLU KEREVİZ

4 adet kereviz
1 adet tavuk göğsü
1 adet limonun suyu
5 çorba kaşığı tereyağı
3 dilim ekmek
2 su bardağı süt
100 gr. kaşar peyniri
2 çorba kaşığı mayonez
1 adet yumurta
Tuz, karabiber

Kerevizleri doğrayın. Üzerine iki su bardağı su ve limon suyunu ekleyip, 10 dakika haşlayın. Tavukları iki çorba kaşığı tereyağında kızartın. Kalan tereyağına küp doğranmış ekmek dilimlerini ve sütü ekleyin, ekmekleri ezin. Rendelenmiş kaşar peyniri, mayonez, tuz, karabiber ve yumurtayı üzerine ekleyip, hızla karıştırın, 5 dakika pişirin. Yağlanmış fırın tepsisine kat kat kereviz ve tavuk döşeyin. Sütü harcı üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.