



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GONDOLDA TAVUK

MALZEMELER :

1 adet tavuk göğüs eti (2 kişilik)
250 gr kültür mantarı
2 adet domates
3-4 adet kereviz sapı
1 çaybardağı kaşar rendesi
tuz
karabiber
toz kırmızı biber
tereyağı
folyo kağıdı

HAZIRLANIŞI

Tavuk etlerini kus başı kesip tereyağında toz kırmızı biber ile rengi değişene kadar kavurun. Sonra sırası ile ince kıyılmış mantar, küp kesilmiş domates, tuz ve karabiberi ekleyin. Suyunu çekene dek pişirin. Folyodan 2 adet dikdörtgen kesin üzerine yemek paylaşırın. Üstüne de kaşar rendesi serpin. Üzerinde ufak bir delik kalacak şekilde folyoları gondol şeklinde kapatın. kızgın fırında kaşar eriyene dek pişirin.