



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE PEYNİRLİ TAVUK

1 tavuk göğsü
5 diş sarımsak
4 çorba kaşığı susam
2 dal biberiye
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı pul biber
4 patates
100 gram kaşar peyniri

Sarımsakları soyup ikiye bölün. Tavuğun göğüs etini doğrayın. Tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve susamı tereyağıyla harmanlayıp etin üzerine sürün. Fırın tepsisine ya da güveç kaplarına doğranmış patatesle yerleştirip 170 derecede bir saat kadar pişirin. Üzerine rendelenmiş peynir serpip fırında 10-15 dakika daha pişmeye bırakın. Soğumadan servis yapın.