



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE TAVUK SARMA

500 gram ince dövülmüş tavuk biftek
4 çorba kaşığı antepfıstığı
1 çorba kaşığı tereyağı
100 gram taze kaşar peyniri
1 çay bardağı süt
3 diş sarımsak
1 adet patates
2 çorba kaşığı çiğ krema

İnce dövülmüş etleri 3 parmak eninde şeritlere ayırın. Üzerine tuz ve karabiber serpin. Ortasına fıstıkları paylaşdırıp rulo yapın. İple ya da kürdanla bağlayın. Tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra fırın kabına alıp 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Kaşar peyniri, haşlanmış patatesi ve sarımsağı da rendeleyip içine alın. Gerekirse ocak üzerinde sıcak tutmak için 15 dakika kadar pişirin. Servis yaparken 2 çorba kaşığı çiğ krema içine ekleyip servis yapın.