



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELLİMLİ TAVUK

Yarım kg tavuk göğsü
200 gr hellim peyniri
2 adet dolma biberi
2 adet orta boy domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Tereyağı tavaya konur. Isınınca çubuk şeklinde doğranmış tavuk etleri atılır. İki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Payrex kaba dizilir. Tavada kalan yağın üzerine sıvı yağ eklenir. Önce ince doğranmış biberler çevrilir. Üzerine rende domates ve hellim peyniri eklenir, kısa süre sonra nişasta, tuz ve karabiber serpilir, ateşten alınır. Tavuk etlerinin üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana dek pişirilir.