



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARNABA HARLI TAVUK GÖĞSÜ (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 adet küçük karnabahar
- 1 adet soğan
- 3 adet sarımsak
- 1 kase mantar
- 1 kase kaşar rendesi
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 çorba kaşığı dolusu un
- 2,5 su bardağı süt
- Tuz
- Karabiber

Karnabaharları haşlanıp, fırın tepsisine kuşbaşı büyüklüğünde yerleştirilir. Un ile bir miktar sıvı yağ kavrulup, süt ilave edilir ve muhallebi kıvamında pişirilir. Karnabaharların üzerine gezdirilir. Soğan ve sarımsak ince ince doğranıp biraz sıvı yağda kavrulur. Küp şeklinde doğranmış tavuk göğsü ilave edilip, biraz daha kavurularak mantar ilave edilir. Az kavurduktan sonra karışım karnabaharların üzerine yayılır. Üzerine kaşar rendelenip, üzeri kızarıncaya kadar 150 dereceye ayarlı fırında pişirilir. Sıcak servis yapılır.





Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 20.04.2016