



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI MANTARLI FIRIN TAVUK

1 kg tavuk baget
Yarım kg mantar
2 adet patates
2 adet kuru soğan
2 su bardağı rende kaşar
100 gr kaymak
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğsü 1 santim kalınlığında dilimlenir, fırın kabına sıralanır. Üzerine her kata tuz serpererek, sırasıyla ve üst üste ince doğranmış mantarlar, yuvarlak doğranmış patatesler, yarım ay şeklinde doğranmış soğanlar konur. Kaymak ve süt karıştırılır, üzerine gezdirilir. En son remde kaşar serpilir. 180 derece fırında yarım saat pişirilir.