



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI TAVUK

2 adet tavuk göğsü
2 adet kibrit kutusu kadar dil peyniri
2 adet kibrit kutusu kadar kaymak
Tuz, karabiber
Az un
1 çorba kaşığı tereyağı

Tavuk göğüslerinin ortasına bıçakla yarık açılır. Bu keseye peynir, kaymak, tuz ve karabiber konur. Sonra ağzı kurdanla kapatılır. Tavuk göğüsleri az una bulanır. Tavaya tereyağı konur. Tavukların iki yüzü renk alacak kadar kızartılır. Sonra kapak kapatılır. Kısık ateşte yarım saat kadar pişirilir.