



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİ PEYNİRLİ PASIRMALI TAVUKLU SANDVIÇ

- 4 adet tavuk göğüs
- 4 dilim pastırma
- ½ su bardağı keçi peyniri
- ½ su bardağı taze fesleğen
- ½ su bardağı taze kekik
- 1 dal biberiye
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze taze çekilmiş karabiber
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Yumuşak keçi peynirini dilimlere kesin.

Tavuk göğüslerini vurarak inceltin ve dilimlediğiniz keçi peynirlerini ortasına yerleştirin.

Üzerine fırça ile tereyağı sürün ve doğranmış fesleğen, kekik ve biberiye 'yi serpin.

Tuzlayıp karabiberledikten sonra rulo şeklinde sarın ve kürdanla tutturun.

Fırınınızı 190 dereceye getirin.

Tavukları pastırmaya sararak tavada 5 dakika rengi dönene kadar pişirin.

Hemen arkasından fırına alarak 15 dakika daha pişirip servis edin.

