



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEKİK TEREYAĞLI PEYNİRLİ FIRIN TAVUK

- 1 yemek kaşığı dolusu Sütüş Tereyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş Sütüş Çerkez Peyniri
- Yarım paket Sütüş Dil Peyniri
- 4 parça (500 gram) kemiksiz kalça eti
- 1 adet kırmızı kapy biber
- 14-15 dal taze kekik
- 1 adet limon
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Kekik tereyağını hazırlamak için Sütüş Tereyağı'nı çukur bir kaseye alıp üzerine elinizle kopararak taze kekik yaprakları, yarım limonun suyu ve hardal ekleyip karıştırın. Tavukların yağlı kısımlarını bıçak yardımıyla alıp irice doğrayın. Tavayı ocağa alıp ısıtın. Isınınca 2 yemek kaşığı zeytinyağı ve tavukları ilave edip 3-4 dakika pişirin. Kapy biberin çekirdekli kısımlarını çıkarıp küp küp doğrayın, tavaya ilave edip 3-4 dakika daha pişirin. Sütüş Dil Peyniri'ni elinizle ayırın. Sütüş Çerkez Peyniri'ni rendeleyin. Pişirdiğiniz tavukları ve biberleri fırın kabına alıp üzerlerine hazırladığınız kekik tereyağı, rendelenmiş Sütüş Çerkez Peyniri ve Sütüş Dil Peyniri'ni yerleştirin. 200 dereceye ayarlanmış fırında 10 dakika pişirdikten sonra Kekik Tereyağlı Peynirli Fırın Tavuğunuzu servis edebilirsiniz.

---