



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KEREVİZLİ TAVUK GÖĞSÜ

4 tavuk göğüs eti  
2 adet soğan  
6 adet yapraklı kereviz  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
Yarım bardak ayçiçek yağı  
1 kaşık un  
Tuz  
Karabiber  
1 limon

Tavukların kemiklerini ayırıp iri iri doğrayın ve tepsiye yayın. Kerevizleri soyup aynı tavuk etleri büyüklüğünde doğrayın ve unlu, limonlu ve az tuzlu soğuk suya atın. Aynı suda kerevizleri haşlayın. Başka bir kaptaki soğanı doğrayıp kavurun. Domatesleri de soyup doğrayın. Biberi de doğrayın ve 10 dakika daha kavurun. Kerevizleri tavukların üzerlerine dizin. Yapılan domatesi de üzerlerine yayın. Unlu sostan biraz koyup firma verin. 20 dakika fırında pişirin. Sıcak servis yapın.