



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI ŞİLAKİLES

<https://www.lezzetsirri.com>

12 adet tortilla veya 100 gr. mısır cipsi
1 adet tavuk göğüs eti 200 gr. kaşar peyniri
200 gr. ekşi krem
4 adet domates
3-4 adet yeşil biber
1 küçük baş soğan
1 diş sarımsak
1 demet maydanoz veya taze kişniş
sıvıyağ
tuz

Tavuğu küçük bir tencerede haşlayın. Eti çıkarıp suyunu saklayın. Ekşi krem için; kremin içine 1 tatlı kaşığı limon suyu koyup karıştırın ve buzdolabına bırakın. Kaşar peynirini rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Domatesleri iri iri doğrayıp mikserde çekin. İçine bir parça tavuğun suyundan ilave edin. Soğanı, yeşil biberleri, taze kişnişi veya maydanozu, sarımsağı iri iri doğrayarak mikserde atın, tuzu ilave edin ve hepsini birlikte çekin. Kırmızı Şilakiles için maydanoz kullanırsanız ayrıca yemeğe 1 tatlı kaşığı toz kişniş de koyun. Tencerede 4 çorba kaşığı sıvıyağı kızdırın. İçine mikserde çektiğiniz malzemeleri boşaltın. Kapağını kapatarak, kısık ateşte 15 dakika kadar pişirin. Haşlanmış tavuk göğsünü didin. Tenceredeki karışımın üzerine atın. Tencerenin kapağını kapatarak tekrar 15 dakika kısık ateşte pişirin. Servis yapmadan önce, etin içine mısır cipslerini atarak, mısır cipslerini ezmeden karıştırın. Mısır cipsleri biraz yumuşayınca servis yapın. Mısır cipsi yerine Tortilla kullanırsanız, Tortilla'ları cips büyüklüğünde kırın ve aynı mısır cipsleri gibi ete ilave edip, Tortilla'ları yumuşayınca kadar ezmeden karıştırın. Servis yaparken üzerine birkaç kaşık ekşi krem ilave edip, bir parça kaşar peyniri rendesi serpin. Ayrıca kırmızı soğan halkaları ile de süsleyebilirsiniz.