



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR TAVUK

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
500 gr. tavuk göğüs
2 su bardağı ufalanmış mısır cipsi
1 su bardağı yoğurt
100 gr taze rende kaşar
1 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 su bardağı kırılmış mısır cipsi

Bir kâsede yoğurt, yumurta, erittiğimiz Bizim Yağ, kaşar peyniri ve cipsi karıştırıyoruz ve ardından baharatlarını ekliyoruz.

Tavukları tek tek bu harca buladıktan sonra tekrar mısır cipsine batırıp fırın tepsisine diziyoruz.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişiriyoruz.

Not: Tavukları harca buladıktan sonra bekletmeden fırına vermelisiniz.