



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KÖRİLİ TAVUK

Malzemeler

4 tane tavuk fileto (küp doğranmış),

2 tane patates (soyulmuş küp doğranmış)

Baharat: 2 çay kaşığı köri, safran, kekik ve 1 tatlı kaşığı soya sosu, beşamel sos, rendelenmiş içim kaşar.

Hazırlanışı

Beşamel sos ve kaşar hariç bütün malzemeler karıştırılır, 200 dereceli fırında 25 dakika pişirilir. Daha sonra beşamel sos üzerine dökülür ve kaşar serpilir. 10 dakika (daha üzere kızarana kadar) pişirilir.

Öneriler: Soya sosunda tuz olduğundan ve baharatlardada tuz olduğundan tuz eklemeyin, sıcak servis yapın.