



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNE PEYNİRLİ TAVUK

Merve Korkmaz

500 gr tavuk göğsü

1 Adet Havuç

1 çay bardağı bezelye (haşlama)

1 çay bardağı mısır (haşlama)

yarım paket labne peynir

tuz

sıvıyağ

Havuçlar uzun ve ince doğrandıktan sonra sıvı yağ ile teflon tavada sotelenir. Küp küp doğranmış tavuklar ilave edilir kavrulur. Daha sonra bezelye ve mısırdan eklenip çok az daha kavrulur ve ocaktan alındıktan 2- 3 dakika sonra labne peyniri ilave edilir. İyice karıştırılır. Sıcak olarak servis yapılır.