



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARGARİTA SOSLU TAVUK

3 adet kemiksiz tavuk göğsü
Yarım ay bardağından bir parmak az zeytinyağı
1,5 yemek kaşığı sirke
1 diş sarımsak
Tuz
4-5 adet eri domates
Fesleğen
Limon suyu
Tuz
Karabiber
Mozzarella peyniri
Pesto sos

Tavuk göğüslerini biraz inceltecek şekilde dövün.

Ardından tuz, karabiber, zeytinyağı, sarımsak ve baharatları geniş bir kaptan birleştirin. Tavuğu marine edin ve orta-yüksek ateşte her iki tarafı da yaklaşık 6-8 dakika veya tamamen pişirin.

Her bir tavuk parçasının üzerine bir dilim mozzarella peyniri koyun ve tavuk göğsünün üzerinde eriyene kadar yaklaşık bir dakika daha pişirin.

Temiz bir kaptan domatesleri, limon suyunu ve fesleğenleri karıştırın. Her bir tavuk göğsünün üzerine yaklaşık 3 yemek kaşığı pesto, bir kaşık domates ve bir miktar taze çekilmiş karabiber ekleyip servis yapın.

