



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR GEVREKLİ TAVUK

<https://www.hurriyet.com.tr>

6-8 parça kemiksiz tavuk but
1 su bardağı mısır gevreği
200 cc çiğ krema
1 çay bardağı süt
2 diş sarımsak
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber, kekik kimyon ve köri

Kremayı bir tepsiye alıyoruz, içine süt ve baharatları ekliyoruz, rendelenmiş sarımsağı ekliyoruz ve karıştırıyoruz. Tavuk etlerini sosa yatırıp her tarafına buladıktan sonra üstünü kapatıp 20 dakika bekletiyoruz. Bir tepsiye tavuk etlerimizi yayıyoruz ve üzerine artan sosu döküyoruz Fırına veriyoruz. Ön pişirme gerçekleştiriyoruz. Yaklaşık 20-25 dakika pişiyor. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz. Pişen tavuğu fırından çıkarıp üzerine mısır gevreği yayıyoruz. En son üstüne kaşar peyniri rendesi yayıp nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.