



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU YUFKADAN TAVUK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 16 Dilim mısır unundan yapılmış yufka
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Adet doğranmış domates
- 2 Adet karanfil
- 3 Adet domates,kabuğu soyulmuş
- 2 Tatlı Kaşığı kimyon
- 1 Adet derisiz kemiksiz tavuk göğsü
- 1 Su Bardağı dondurulmuş mısır
- 2 Çay Kaşığı SARIMSAK TOZU
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 3 Adet taze soğan
- 1 Fincan ekşi krema
- 1 Adet kırmızı soğan, doğranmış
- 3 Yemek Kaşığı bitkisel yağ
- 1,2 Demet Garnitür için; doğranmış kişniş yaprağı
- 1 Adet kıyılmış sarımsak

Öncelikle bir tencereye bitkisel yağı koyarak soğanları bu yağda kavurun. Üzerine tavuk göğsü eti parçalarını atıp yüksek ateşte soteleyin. Tuz, karabiber, kimyon, sarımsak tozunu ekleyin. Kabuğu soyulmuş domatesleri, mısır tanelerininide ilave edin. 8 dilim mısır unu yufkasını bir fırın tepsisi altına yerleştirin. Üzerine tavuk soteyi döküp, tekrar 8 dilim mısır yufkası ile üzerini kaplayın. Ayrı bir kasede doğranmış domatesleri, taze soğanları, kişniş yapraklarını, ekşi kremayı karıştırın ve tepsinin üzerine yayın. Rendelenmiş kaşar peynirlerininide serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika kadar pişirip servis yapın.