



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI TAVUK

- 4 adet tavuk göğsü
- 2 diş sarımsak
- 1 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 bardak tavuk suyu
- 1 bardak konserve mısır
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kuru nane

Tavukları iri kuşbaşı şeklinde doğrayın. 2 diş sarımsak ve 3 bardak su ekleyip, 20 dakika kaynatın. Tavukları sudan alıp fırına dayanıklı bir kaba yerleştirin. Tencerede kalan malzemeye, süt ve un ilave ettikten sonra karışımı çırpıp tavukların üzerine gezdirin. 175 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine 1 bardak mısır serpiştirin. Tavada yağı eritip içine kuru naneyi ekleyip, 1-2 kez karıştırın ve tavukların üzerine gezdirip servise hazırlayın.

