



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA PEYNİRLİ TAVUK

2 adet tavuk göğüs
4-5 dilim mozzarella peyniri
1 yemek kaşığı soğan tozu
1 yemek kaşığı paprika
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı un
3-4 diş sarımsak
1/4 su bardağı esmer şeker
1 su bardağı balzamik sirke
10 adet cherry domates (ikiye bölünmüş)
Fesleğen yaprakları

Bir kasede soğan tozu, paprika, pudra şekeri ve unu birleştirin ve bir çatal yardımıyla karıştırın.

Tavukları karışımın içine alın ve çatala karıştırarak tavukları harmanlayın.

Tavayı ocağa alın ve zeytinyağını ısıtın.

Yağ ısınınca, tavukları tavaya alın ve üstleri renk alana kadar(2-3 dakika) pişirin.

Aynı tavada; kısık ateşte balzamik sirke ve esmer şekeri karıştırın.

İçerisine rendelenmiş sarımsağı da ilave edip altını açın ve sos 1/4 oranında çekilene kadar pişirin.

Sos azalınca, tavukları yeniden tavaya ekleyin ve bir kaşık yardımıyla sosu tavukların üzerine dökerek 5 dakika daha pişirin.

Tavukları fırın kabına alın ve sosunu üzerine gezdirin.

Üzerine mozzarella peynirlerini dizin.

Peynirlerin üzerini domates ile süsleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin.

