



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PEYNİRLİ TAVUK SARMASI

Malzeme

- 6 adet dövülmüş tavukgöğsü
- Harcı:
 - 3 yemek kaşığı Sana Kase
 - 4 adet taze soğan
 - 2 adet sivri biber
 - 1 yemek kaşığı fesleğen
 - 1 yemek kaşığı kekik
 - 1 su bardağı rende kaşar
 - Tuz ve karabiber
- Sosu:
 - 3 adet soyulmuş domates
 - 2 diş sarımsak
 - 2 su bardağı tavuk suyu

Hazırlanışı

Tavukgöğüslerini iyice dövünüz.

Taze soğan ve sivri biberleri ayıklayıp ince ince kıyınız.

Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayınız.

Sarımsakları kıyınız.

Yayvan bir tencerede Sana Kase kızdırıp doğranmış sivri biberi ve taze soğanları kavurunuz, içine fesleğeni, kekiği, tuz ve karabiberi ilave edip ateşten alınız.

Harç sıcak iken içine rende kaşar peyniri ilave edip, karıştırınız.

Tavukların içine harçtan koyup, tavukları sigara böreği gibi sarıp sıvı Sana ile yağlanmış fırın kabına diziniz.

En son olarak üzerine doğranmış domatesleri, kıyılmış sarımsakları ve tavuk suyunu koyup önceden 200 derece ısıtılmış fırında 30?35 dakika tavuklar kızarana kadar pişiriniz.