



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI TAVUK GÜVECİ

4 dilim pastırma
1 domates
6 adet taze soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı pul biber
500 gram tavuk fileto
1 çorba kaşığı kekik
20 gram kaşar peyniri

Tavuk etini uzun şeritler halinde kesin. Çok az yağla tavada 5 dakika kadar pişirin. Üzerine 1 çay bardağı su ve kırmızı pul biberi ekleyip karıştırın. Kapağını kapatıp 5 dakika daha pişirip içine pastırmayı, iri doğranmış taze soğanı ve rende peyniri paylaşırıp sarın. Güveç kaplarına sıralayın ve üzerine zeytinyağını gezdirip fırında 15 dakika pişirip servis yapın.