



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PESTO SOS DOLGULU TAVUK

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 paket krema(200 ml)  
1 paket sade patates cipsi  
4 adet tavuk pirzola  
Alüminyum folyo  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
Pul biber

Pirzoları tuz, kimyon, pul biber ve karabiber ile ovduktan sonra kemiklerini alüminyum folyo ile sarın. Patates cipsini geniş kasede küçük parçalar olacak şekilde ezin. Daha sonra pirzolayı içi krema dolu kaseye daldırıp cipse bulayın. Bu şekilde tüm pirzoları fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

