



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU TAVUK GÖĞSÜ DOLMASI

4 adet tavuk göğsü
4 çorba kaşığı pesto sosu
4 çorba kaşığı mascarpone peyniri
3 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
2 çorba kaşığı tereyağ
2 çorba kaşığı kaşar rendesi

Pesto sosu, peyniri ve margarini karıştırın. Tavuk göğüslerini hafifçe tuzladıktan sonra fırın tepsisine alın, ortalarına bıçakla cep açın. pesto soslu karışımı ceplerin içine doldurun. Tavukların üzerine galeta unu serpiştirip önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin. servis ederken kaşar rendesi serpin