PEYNİRLİ FIRIN TAVUK

6 tavuğun göğüs kısımları (derileri yüzülüp, kemikleri çıkarılmış)
2 çorba kaşığı rafine yağ
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
350 gr domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 dilim jambon (doğranmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağ
125 gr dil peyniri (lif lif ayrılmış)

Orta boy bir tencerede rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğanları ekleyip, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Domates, domates salçası, tuz ve biberi ekleyiniz. İyice karıştırıp ateşi yükselterek, sosu harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp 20 dakika, arasıra karıştırarak pişiriniz.
Bu arada büyük bir tavada jambonları orta ateşte 5 dakika, kıtır kıtır olup yağını bırakıncaya kadar kızartınız. Delikli bir kaşıkla kağıt peçete üstüne çıkarıp, yağları süzüldükten sonra sıcak kalmalarını sağlayınız.
Tereyağı tavadaki jambon yağına katınız. Yağ kızınca tavuk etlerini koyup, arasıra karıştırarak 15-20 dakika, yumuşayana kadar pişiriniz.
İzgaranızı yüksek sıcaklıkta kızdırınız.
Tavayı ateşten alıp, bir delikli kepçeyle tavuk etlerini ateşe dayanıklı ısıtılmış bir cam servis tabağına çıkarınız. Her tavuk parçasının üstüne bir parça kızarmış jambon koyup, üstlerine tavadaki sosu eşit olarak dökünüz. En üste peynir dilimlerini yerleştirip, tabağı ızgaraya sürerek 4-5 dakika, peynir eriyip hafifçe kahverengileşinceye kadar pişiriniz.
Tabağı ızgaradan alıp, yemeğinizi tabağında servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:69164 • adı:Peynirli Fırın Tavuk • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 11:58