



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU TAVUK SARMA

1 paket PINAR KÜPETTO
4 adet fileto tavuk göğsü
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
4 yemek kaşığı garnitür
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Tavuk filetoları et döveceği ile dövün ve inceltin. Üzerlerine tuz serpin ve garnitür ekleyin. Garnitürlerin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve PINAR KÜPETTO'ları serpin. Sıkıca sararak kapattıktan sonra 2 yerinden kürdanla kapatın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürün. 190 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika tavukların üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar pişirin. Tavuk sarmayı dilimleyerek yanında salata ile servis edin.

