



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRE KAPLI TAVUK GÜVEÇ

300 g küçük doğranmış tavuk göğsü

40 g tereyağı

80 g domates salçası

10 g biber salçası

1 diş sarımsak

Kaplama için:

20 g MAGGI® Patates Püresi

90 ml su

80 g rende kaşar peyniri

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Tereyağını tavada eritin.

Sarımsağı ezin.

Tavuklar ile beraber tavaya koyup soteleyin.

Tavukların rengi dönünce domates ve biber salçasını ilave edip sotelemeye devam edin.

Suyu kaynatın ve bir kaba alın.

MAGGI® Patates Püresi'ni kaynar suya ekleyin.

Karıştırın ve püre elde edin.

Tavukları güvece alıp üzerini püre ile kaplayın.

Rende kaşarı üzerine serpin ve önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin.

