



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRELİ TAVUK

- 3 patates
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı süt
- 20 gram kaşar peynir
- 500 gram tavuk göğüs eti
- 2 dal biberiye
- 1 çorba kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı tane karabiberi
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Haşlanmış patatesleri, püre haline gelinceye kadar tereyağı ve sütle ezin. İçine rendelenmiş kaşar peynirini koyup karıştırın. Bu arada biberiye, karabiber ve kekiği bir kabın içinde harmanlayın. Bu baharat karışımını tavuk etinin her tarafına serpip elinizle yedirin, ardından tereyağında çevirerek kızartın. Fırın kabına alıp 200 derecede 20 dakika daha pişirin. Püreyle birlikte servis tabağına alıp ikram edin. Aynı tarifi kırmızı et ile de yapabilirsiniz.



Fotoğraf "altın şeftali" tarafından gönderildi. 02.06.2019