



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAVUK (DUBAİ BAE)

4 adet tavuk budu (kalça kısmı)
2 adet kabak
2 adet havuç
2 adet orta boy patates
1 paket hazır kremalı mantar çorbası
yarım çay bardağı süt
2 kaşık tereyağı
Bir kaç dilim kaşar ya da dil peyniri
1 çay kaşığı kekik

Önce, tavuklar yağsız olarak sotelenir ve fırın kabının altına dizilir. Üzerine tercihe göre biberiye ve kekik dökülür. Sebzeler rendelenir ve bir kapta hazır çorba, az süt ve tereyağı ile karıştırılır ve tavukların üzerine eklenir. (Hazır çorba pişirilmeden, doğrudan dökülecek sebzelerin üzerine.) 175 derecede sebzeler pişene kadar (45 dakika) pişirilir ve son olarak üzerine rendelenmiş peynir eklenir. Peynir kızarıncaya servis edilir.

