



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GÜVECİ

- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet tavuk göğsü
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tavuk etlerini doğrayıp yağda kavurun. Kimyon, kırmızıbiber, un ve süt ekleyin. Kaşarın yarısını koyup pişirin. Ocaktan alıp küçük fırın kaplarına doldurun. Üzerine artan kaşarı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında peynir eriyene kadar pişirin.