



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SOTELİ PAPARA

4 ADET TAVUK GÖĞSÜ
1 ADET KURU SOĞAN
1 DİŞ SARIMSAK
2 ADET YEŞİL BİBER
1 ADET KIRMIZI BİBER
4 ADET MANTAR
2 ADET DOMATES
4 ADET KORNİŞON TURŞU
5 DİLİM BAYAT EKMEK
1 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
1 ÇAY KAŞIĞI FESLEĞEN
25 GR TAZE KAŞAR
1 ÇAY KAŞIĞI TUZ
1 ÇAY KAŞIĞI KIRMIZI PUL BİBER
1 ÇAY KAŞIĞI KARABİBER

Bayat ekmekler küp şeklinde doğranarak eritilmiş margarin ve fesleğen ile harmanlanır ve fırında kızartılır. Tavuk göğsü, soğan, sarımsak, yeşil ve kırmızıbiber, mantar ve domatesler kuşbaşı doğranıp sote edilir. Kornişon turşu da doğranıp suyu sıkılarak bu sote karışımına ilave edilir, baharatlarla lezzetlendirilip pişirilir. Fırın tepsimize önce fesleğenli kızarmış ekmekler konulur, sonra tavuk sote karışımı ile üstü kapatılır ve üzeri kaşar rendesi ile örtüldükten sonra fırında kızartılır.