



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU HAVUÇLU KİŞ

1 adet yufka
1 adet havuç
250 gr tavuk göğüs eti
1 litre süt
1 su bardağı krema
3 adet yumurta
1 ay bardağı un
Yarım demet fesleğen
1 ay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı eritilmiş margarin
250 gr kaşar peyniri
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Tavuk etinin üzerine bir miktar su ekleyerek yumuşayınca kadar haşlayın ve soğuduktan sonra didikleyin. Havucun kabuğunu soyup irice rendeleyin ve eritilmiş margarinde soteleyin. Tavuk etlerini, kıyılmış fesleğen, tuz, karabiber ekleyip harmanlayın. Yuvarlak tart kalıbını yağlayıp yufkayı içine yayın. Tavuklu karışımı yufkanın üzerine aktarın. Bir kasede süt, un, krema ve yumurtaları çırpın. Karışımın zerine döküp hafif karıştırın. zerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip 180 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.