



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KARNABAHAH

1 adet karnabahar
yarım tavuk göğsü
1 su bardağı süt
1 su bardağı tavuk suyu
1 paket tavuk çorbası
1 adet yumurta
Sıvı yağ
Kaşar peyniri rendesi
Tuz

Karnabaharları haşlayın. Tavuk göğsünü haşlayıp küçük küçük doğrayın. Tencerede süt ve tavuk suyunu kaynatın. Bu karışıma paket tavuk çorbasını ilave edin. Pişirin. Tepsiyeye karnabaharları yerleştirin, üzerine tavuk etlerini koyun. Pişen sosa yumurtayı kırın. Tepsiyeye dökün. Üzerine yağı yerleştirin. Fırında pişirin. Kaşar peynirini üzerine serpin. Servise hazırlayın.

