



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KIRMIZI BİBER SARMASI

4 kırmızıbiber
500 gram tavuk göğüs eti
1 orba kaşığı tereyağı
1 ay bardağı süt
20 gram kaşar peyniri
2 dal biberiye
1 orba kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tane karabiber

Öncelikle biberleri haşlayın. Ortadan ikiye bölerek çekirdeklerini ve kabuğunu temizleyin. İnce kıyılmış tavuk etini tereyağıyla çevirdikten sonra baharatla tatlandırıp 15 dakika kadar pişirin. İçine rendelenmiş kaşar peynirini ve maydanozu ekleyin, sütü de koyup farklı bir lezzet oluşturun. Daha sonra bu tavuklu harcı kırmızıbiberlerin içine sarıp servis tabağına dizin.