



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ORMAN KEBABI

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 1 çay bardağı bezelye içi
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sıvı yağ

Malzemeleri güzelce yıkayın. Hepsini küp küp doğrayın. Sıvı yağı tencereye koyduktan sonra soğan, biber ve tavukları soteleyin. Kalan malzemelerle baharatları da ekleyip 15 dakika kadar pişirin. Fırın tepsisine boşaltın. 240 derecelik fırında sebzeler iyice yumuşayıp kızarıncaya kadar pişirin. Dilerseniz üzerine kaşar rendesi ekleyebilirsiniz.

