



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TUNUS USULÜ FIRIN TAVUK

- 750 gr'lık 1 tavuk (kemikleri çıkarılıp, doğranmış)
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 kabak (kabukları kazınıp, 2,5 santimlik parçalara doğranmış)
- 2 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 1 büyük dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip, doğranmış)
- 4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 6 yumurta (hafifçe çırpılmış)
- 60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul kırmızıbiber

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Orta boy bir tavaya tereyağının yarısını (2 çorba kaşığı) ve zeytinyağı koyup, orta ateşe oturtunuz. Yağ kızınca kabakları ekleyip, arasına karıştırarak 7-8 dakika, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar kızartınız. Delikli kepeyle kabakları büyük bir fırın tepsisine çıkarıp, tepsiyi bir kenara bırakınız.

Kalan 2 çorba kaşığı tereyağı tavaya ekleyiniz. Yağ kızınca soğanları ve dolmalık biberi koyup, arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Domatesi katıp, arasına karıştırarak 3 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, delikli kepeyle soğan-domates karışımını fırın tepsisine aktarınız.

Bir kasede yumurta, kaşar peyniri rendesinin yarısıyla (1/4 su bardağı), tuz, karabiber, pul kırmızıbiber ve kimyonu iyice karıştırınız.

Tavuğu tepsiye koyup üstüne yumurtalı karışımı dökünüz. Kalan (1/4 su bardağı) kaşar peyniri rendesini serpip, tepsiyi fırına sürerek 35-45 dakika, sos koyulaşana kadar pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, yemeğinizi tepsisinde servis ediniz.