



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA KASELERİNDE SEBZELİ TAVUK

1 adet yufka
Tavuk Göğsü
Kırmızı biber
Sarı biber
Tereyağı
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Zeytinyağı

1 adet yufkayı kase görünümü için yağlayıp kase için sarın ve fırına atın. 10 dakika pişirin. Yufkadan kase hazır. Tavukları küçük küçük doğrayın. 2 yemek kaşığı tereyağı ile tavukları pişirin. Kırmızı biber ve sarı biberleri julyen usulü doğrayıp baharatları ekleyip tavukları soteleyin. Hazır olan tavukları kaseye koyun.

