

Yelpaze Tavuk Malzemeler



- 2 adet tavuk göğüsü
- Yarım kilodan az ıspanak
- 1 adet kırmızı biber
- Kaşar peyniri
- Zeytinyağı
- Kekik
- Kırmızı toz biber
- Pul biber
- Karabiber

Yelpaze Tavuk Yapılışı

Öncelikle 2-3 kaşık zeytinyağı ile ıspanakları çok küçük olmayacak şekilde keserek kavurun. Ispanaklar kendini salmaya başlayınca biberleri de atarak kavurun ve baharatlarını ekleyin. (baharatları herkesin yazdığı gibi 2 -3 kaşık yazmadım çünkü öle yazanlar da gelişi güzel atarlar.)damak zevkinize göre belirleyin. Kavurduktan sonra kenara alın ve soğumaya bırakın. İki parça tavuk göğüsünü en dibe inmeyecek şekilde şeritler halinde kesin. Zeytinyağı veya sıvı yağ ile her yerine fırçayla sürün. Daha sonra hazırladığınız ıspanakları aralara gelecek şekilde tavukları doldurun ve yağlı kağıt üzerine alın. Kırmızı toz biberi, tuzu ve kekiği üzerine ekleyin. Fırında 15 -20 dk kadar pişirin(fırın boyutuna göre dk farklılık gösterebilir) Daha sonra çıkartıp üzerlerine kaşar peyniri dökün ve tekrar fırınlayın. Kaşarlar eriyip kızardığında fırından alabilirsiniz.