

Misir Gevrekli Tavuk

Malzemeler

6 adet tavuk kalca (kemiksiz ince dovulmus)
6 adet yarim kibrit kutusu kadar kasar peyniri
4 corba kasigi krema
karabiber,tuz,kekik
1 cay kasigi salca
sade kornfleks

Yapilisi

Tavuklar baharatlar ve krema ile iyice bulanir yarim saat kadar bekletilir. Daha sonra icine kasar konarak (aslinda kasar ile birlikte haslanmis mantarda koyuyorum bu sefer koymadim) rulo seklinde sarilip kurdan ile tutturulur. Bir tabaga hafif elimizle ufaladigimiz kornflekse bulanir. Borcama yerlestirilir. 160 derecede yakmadan pisirilir. Karisik kizartmayi anlatmama gerek var mi ? her bir sebze ayri ayri kizartilip yan yana servis tabagina dizilir. Kup kup dogranan domates ve sarimsak pisirilerek kizartmanin uzerine dokulur.