

Tavuk Kebabi

Malzemeler

500 gr tavuk gogsu (kup kup dogranmis)

1 adet kuru soğan

1 adet kirmizi biber

1 adet carliston biber

1 cay bardagi misir

1 cay bardagi bezelye

Tuz

Karabiber

2 yemek kasigi zeytinyagi

2 adet yufka

1 adet yumurta sarisi

100 gr rendelenmis kasar peyniri

Yapilisi

Tavaya yagimizi alip soğan, tavuk ve biberlerimizi iyice kavuralim.Bezelye misir ve baharatlari ekleyip biraz daha soteleyip sogumaya birakalim.2 adet yufkayi aralarina yogurt surup ust uste koyup dorde bolunur.Orta boy kaseye bir parcasini alip yerlestirelim.Ic harctan yufkamiza koyup kasenin disinda kalan kisimlari ustune ortup ters cevirelim.Tum yufkalari ayni seklide hazirlayalim.Yaglanmis tepsiye dizip uzerlerine yumurta surerek 250 derece firinda surelim. Uzerleri kizarinca kasar peyniri serperek bir kac dakika daha bekletilir. Afiyet olsun:)