



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## PÜRELİ TAVUK



Yarım kg. flato tavuk eti  
6 dilim tost ekmeđi  
6 dilim halka Őeklinde sođan  
6 dilim halka Őeklinde domates  
1 orba kaŐıđı tereyağı  
6 dilim kaŐar peyniri  
1 ay kaŐıđı tuz  
Püresi İçin;  
5 adet orta boy patates  
1,5 çay bardađı süt  
Yarım orba kaŐıđı tereyağı  
1 ay kaŐıđı tuz

- # Öncelikle püre hazırlanır, patatesler kabuklu olarak haŐlanır. Sıcakken soyulur. Birkaç parçaya bölünür. Üzerine süt, tereyağı ve tuz ilave edilir, püre aletiyle ya da çatalla pürüzsüz bir kıvam alana kadar ezilir.
- # Tavuk fletoları az yağlı teflon tavada renk alacak kadar kızartılır. Tost ekmeklerinin bir yüzüne ince bir tabaka halinde tereyağı sürülür.
- # Tost ekmeğinin üzerine sırasıyla püre, tavuk, tekrar püre, soğan dilimi, domates dilimi ve kaŐar peyniri konur.
- # Hazırlanan pürelİ tavuklar fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmıŐ 200 derece fırında kaŐarlar eriyip kızarana kadar piŐirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Bu tarif tost ekmeği kullanılmadan da hazırlanabilir.