Fırında Kuşkonmazlı Tavuk

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 adet tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 10-12 dal kuşkonmaz (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik
- 1/2 su bardağı krema (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Yapılışı:

1. Tavukları ve Sebzeleri Soteleme:

- Tavukları zeytinyağında soteleyin.
- Soğan ve biberi ekleyip birkaç dakika daha pişirin.

2. Kuşkonmaz ve Kremayı Ekleme:

- Kuşkonmazı ve baharatları ekleyin, karıştırın.
- Kremayı da ilave edin.

3. Fırınlama:

- Karışımı fırın kabına alın.
- Üzerine kaşar peyniri serpip 180°C fırında 25-30 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Fırından çıkmadan önce üzerini taze çekilmiş karabiber ve limon kabuğu rendesiyle süsleyin.

Kiraz'ın Mutfağı