

## Hellimli Tavuk (4 kişilik)



### Malzemeler:

- 70 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 400 gr. (8 parça) şinitzellik tavuk göğüs eti
- 300 gr. (2 büyük boy) dilimlenmiş domates
- 250 gr. (8 dilim) hellim peyniri
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

### Sos için:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 domates rendesi
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 diş rendelenmiş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1 adet kesme şeker

### Servis için:

- 2 tatlı kaşığı çörek otu
- 8 adet çöp şiş
- 1 adet küçük kırmızıbiber
- 1 adet küçük yeşilbiber

**Teremyağ**'ımızı tavada eritip tuzlayıp biberlediğimiz tavuklarımızı arkalı önlü kızartıyoruz. Tavuklarımızı ayrı bir kaba alıp aynı yağın içersinde domateslerimizi arkalı önlü çeviriyoruz. Domatesleri de kenara alıp aynı yağda hellim peynirlerimizi kızartıyoruz.

Fırın kabımızın içine birer parça tavuğu 4 porsiyon olacak şekilde yan yana diziyoruz. Üzerlerine birer dilim domates, birer dilim hellim, sonra tekrar tavuk eti, domates ve hellim olacak şekilde diziyoruz. En üste domates dilimi yerleştirip 2 adet çöp şişi çapraz olacak şekilde saplayarak tavuklarımızı sabitliyoruz.

Çöp şişlerin uçlarına kırmızı ve yeşilbiberler geçirip 200 derece fırında 10-12 dk. fırınlıyoruz.

Bu süre zarfında biz sos için gerekli olan malzemeleri tenceremize alıp pişiriyoruz.

Pişen sosumuzu tabağın zeminine yayıyoruz. Onun üzerine hellimli tavuklarımızı yerleştirip tabağımıza çörek otu serperek servis ediyoruz.

**Püf Noktası:**

Aynı yemeği bonfile veya köfte ile yapmanız mümkün olduğu gibi hellim yerine keçi peyniri veya köy peyniri de kullanabilirsiniz. Tavuklarımızı daha lezzetli hale getirmek için tuz ve karabiberin yanında 1 tatlı kaşığı hardal da kullanabiliriz.