ÇİFTLİK KEBABI

MALZEMELER:

•400 gr kuşbaşı tavuk bonfile

•2 iri patates

•1 soğan

•2-3 yeşil sivribiber

•1 iri havuç

•1 su bardağı taze yada dondurulmuş bezelye

•3-4 diş sarımsak

•tuz, karabiber, kekik

•2 yemek kaşığı salça

•2-3 yemek kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI:

1.Tavuk kuşbaşıları yağsız tavaya alın ve yüksek ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

2.Sebzeleri yemeklik doğrayın salça ve baharatlarını ilave edip hepsini karıştırın.

3.Tavukları ve zeytinyağını ilave edin, hafif karıştırın.

4.Fırın poşetini çok az unlayın. İçine harcı koyup ağzını kapatın. Bıçakla 2-3 minik delik açın.

5.Önceden ısınmış 220 dereceli fırında 40-45 dakika pişirip servis yapın