RUFFLES'LI TAVUK

Malzemeler ; 4 kişi için

500 gr kuşbaşı kesilmiş Tavuk

1 paket orta boy Ruffles

3 diş Sarımsak

1 paket Krem Şanti

curry, tuz, kara biber

Yapılışı:

Tavukları ayıklamış olduğunuz sarımsaklarla sote yapın. Tuz, karabiber ve curry ile tatlandırın. Suyunu çekene kadar ocakta karıştırın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına, borcama alın.

Üstünü örtecek şekilde krem şanti ile kaplayın. En üste de ufaladığınız 1 paket ruffles'ı kaplayarak 200º C sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

Afiyet olsun......