



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI TEREYAĞLI TAVUK

Malzeme:

- 4 orba kaşığı krema
- 1 orba kaşığı salça
- 1 orba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ
- 3 orba kaşığı bal
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 ay kaşığı toz zencefil

Kemiksiz tavuk butları iri iri doğrayıp yoğurt ve garam masala ile harmanlayın. En az 1 saat beklettikten sonra ızgarada kızartın. Tavadaki Teremyağı eritin. Salçayı ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra tavuk etini ilave edin. Bal, zencefil, krema ve tuz ile tatlandırıp tavayı ocaktan alın. Servis tabağına aktarın. Maydanozla süsleyerek servis yapın.