



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SEBZE ÜZERİNDE TAVUK ŞİŞ

4 adet Tavuk Göğsü
2 adet tatlı yeşil biber
1 tatlı kaşığı kekik
2 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Garnitür için:
3 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
1 kavanoz Tat Garnitür
1 kavanoz Tat Mısır
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1/2 kutu Sek Sıvı Krema
Tuz
Karabiber

Tavukları büyük kuşbaşılar halinde doğrayıp bir kaseenin içine koyunuz. Üzerine soya sosu, zeytinyağı ve kekik ilave edip en az yarım saat tavukları bu sosta bekletiniz. Sosta beklemiş kuşbaşı tavukları şişe bir parça tavuk bir parça biber şeklinde dizip ızgarada veya tavada pişiriniz. Garnitür için bir tavaya sıvı yağ koyup kızdırınız, içine de Tat Garnitür, Tat Mısır ve Tat Cevizli Ezme'yi koyup karıştırınız. En son olarak içine tuz, karabiber ve sıvı kremayı ekleyip bir süre pişiriniz. Servis tabağına ilk önce cevizli garnitürü koyup üzerine tavuk şişleri ilave ediniz ve sıcak olarak servis yapınız.