



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ÜZERİ KABAKLI TAVUK

150 gr. tavuk eti
1 çay kaşığı köri tozu
1 çay kaşığı zerdeçal
1 adet lime
1 tatlı kaşığı hardal
4 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı kişniş
1 kabak
10 ufak dilim baget ekmek
Tuz

Tavukları iki saat, 130 derecede fırınlayın, ardından dilimleyin. Kabakları dilimleyip üzerleri ızgara izi olana kadar pişirin. Kişnişi ve salatalıkları doğrayın. Lime suyunu sıkın. Salatalık ve ekmek hariç tüm malzemeleri karıştırın. Tuzunu kontrol edin ve gerekiyorsa ekleyin. Ekmekleri zeytinyağı ile 1-2 dakika kızartın. Üzerine kabakları yerleştirin. Tavuklu karışımı üzerine koyduktan sonra salatalık ve kişnişle süsleyerek servis edin.