



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ TAVUK

4 adet tost ekmeđi
Yarım kg tavuk kuşbaşı
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 çay bardağı haşlanmış nohut
1 çorba kaşığı soya sosu
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 tatlı kaşığı tuz
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Bayat ekmekler ızgarada kızartılır. Yağlanmış fırın kabının yüzeyine dizilir. Tavaya yağ konur, ısınınca tavuk atılır, suyunu bırakmaya başlayınca iri doğranmış biber atılır ve 10 dakika kadar kavrulur. Sonra soya sos ve küp şeklinde doğranmış domates, tuz ilave edilir. En son nohut atılır ve ateşten alınır. Ekmeklerin üzerine yerleştirilir. Üzerine rende kaşar serpilir. 180 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. Kaşar eriyene kadar pişirilir.