



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR LABNELİ TAVUK ÇÖKERTME

200 g Pınar Labne  
Yarım su bardağı Pınar Süt  
400 g kemiksiz tavuk but  
4 adet patates  
2-3 diş sarımsak  
Kızartmak için sıvı yağ  
Süslemek için :  
Kırmızı pul biber

Tavuk etini kuşbaşı doğrayın. Sütün içinde yarım saat kadar bekletin. Patatesleri iri rendeyle rendeleyin ve bol yağda kızartın. Tavukları 2 kaşık yağ ilavesi ile kızartın. Pınar Labne'yi ezilmiş sarımsakla karıştırın. Patateslerin üzerine Pınar Labne'li karışımı, ardından tavukları yayın. Pul biber serperek servis edin.

