



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ FÜMELİ KOKTEYL TAVUK

Elif Korkmazel

1 adet tavuk göğsü
1/2 çay bardağı soya sosu
150 gr. dilimlenmiş hindi füme
1/2 paket soya filizi
10-15 adet acı biber turşusu
Karabiber
Tuz

Tavuk göğsünü iri parçalar halinde doğrayıp karabiber ve tuzla karıştırdıktan sonra soya sosuna batırın. Hindi füme dilimlerini tavuklara sarıp çöp şişlerle tutturun. İsteğinize göre yağda ya da ızgarada pişirin. Soya filizlerini 3 dakika haşlayın. Tavukları soya filizi ve biber turşusu eşliğinde servis yapın.