



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TIKKA

Malzeme

- 6 adet tavukgöğsü
- Sosu İçin:
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Yarım su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı bal
- Tuz
- Karabiber
- Pişirmek İçin:
- Sıvı Sana

Hazırlanışı

Tavukgöğüslerini ortadan ikiye kesiniz ve bir bıçak yardımıyla üzerilerini çiziniz. Derin bir kâsenin içinde, sos için gerekli olan tüm malzemeyi karıştırınız. Tavuk parçalarını bu malzemeye bulayıp, sosun içinde en az bir saat bekletiniz. Tavaya Sıvı Sana koyup kızdırınız. Tavuk parçalarını kızartıp sıcak olarak servis ediniz.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021