



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA SOSLU TAVUK

MALZEME LİSTESİ

- 1 adet orta boy tavuk
- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvıyağı
- 1 yemek kaşığı tatlıbiber salçası
- 4 çay kaşığı kuru kekik
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber

YAPILISI

Tavuğu kemikleriyle birlikte iri parçalar halinde parçalayın ve yıkayıp süzün.
Yoğurt, kekik, sıvıyağ, pul biber, karabiber ve biber salçasını bir kaptaki karıştırın.
Tavuk parçalarını bu sosta bir saat kadar bekletip kebab şişlerine geçirin.
Kömür ızgarasında da çevirerek önlü arkalı pişirin
Tavuk ızgarayı domatesi pirinç pilavıyla servise sunabilirsiniz.
