



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAHARATLI TAVUK GÖĞSÜ

MALZEMESİ (6 kişilik) : 6 tane tavuk göğsü, yarım su bardağı yoğurt, 2'şer yemek kaşığı salça ve bal, yarım limon, 1 bardak sıvı yağ, 1 'er tatlı kaşığı kimyon, kişniş, zencefil, kırmızı pul biber, zerdeçal, köri, tuz, karabiber.

Bütün baharatları, salça, yoğurt, bal, limonun suyu, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, tuz ve karabiberi beraberce karıştırın. Tavuk göğüslerini bu harca bulayıp, buzdolabında 1 saat bekletin. Sonra soğutulmuş tavuk göğüslerini kızdırılmış yağa atarak kızartın.

© lezzetler.com tarif no:12356 • adı:BAHARATLI TAVUK GÖĞSÜ • gönderen:URLALI • indirme tarihi:03.04.2025 - 17:25