



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI TAVUK

Malzeme

- 2 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 6 adet piliç kalça
- 2 yemek kaşığı soya sos
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 diř sarımsak
- 1 adet defneyapraęı
- 1 ay bardaęı su
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Piliç kalçaları ortadan ikiye kesin.
2. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
3. Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine ortadan ikiye kestiğiniz piliç kalçaları ekleyip kavurun.
4. Daha sonra içine kekiği defneyaprağını, suyu, tuz ve karabiberi koyup bir taşım pişirdikten sonra servis tabağına alıp sıcak olarak ?fesleğenli makarna? ile birlikte servis edin. (yemeği servis tabağına almadan önce içinden defneyaprağını çıkarıp atın.)

Not: Fesleęenli Makarna tarifini, Sana Crème Bonjour Fesleęenli Cevizli Sandviç Sürme tarifleri arasında bulabilirsiniz.