



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI TAVUK TANDIR

1 paket Banvit Kalçalı But
3 çorba kaşığı pekmez
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
Lavaş tırnak pide
Közlenmiş biber
Közlenmiş domates
Közlenmiş soğan

1 kâse içine 3 çorba kaşığı pekmez, 2 çorba kaşığı sirke, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 3 diş sarımsak püresi, 1 çay kaşığı kırmızı toz biber ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Kâseyi iyice karıştırın ve tavukları içine ekleyip arkalı önlü soslayın.

Düdüklü tavayı ocağa alın ve tavukları tavaya ekleyin. Tavuklar kahverengi oluncaya kadar arkalı önlü 5'er dakika pişirin. En son tepside kalan sosu ve 1,5 su bardağı suyu düdüklüye ekleyin. Düdüklünün kapağını kapatın ve 2 ayarında 20 dakika pişirin. Düdüklü kullanmak istemezseniz aynı sonuca kapağı kapalı bir tencerede 40-45 dakikada ulaşabilirsiniz.

Pişen tavukları 200 derece ızgara ayarında renk alana kadar 5-10 dakika pişirin.

Kemiklerinden liğme liğme ayrılmış tavukları bir lavaşın üzerine yerleştirin. Közlenmiş biber, közlenmiş domates ve soğan ile hoş bir sunum yapın.

