



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI TAVUK GÜVEÇ

10 adet tavuk but
1 çay bardağı soya sosu
1 çay bardağı bal
50 gr margarin
1 çay kaşığı karabiber

avukları yıkayıp, süzün. Çukur bir kaptan, soya sosunu eritilmiş yağı ile karabiber ve balı karıştırın. Hazırladığınız sosu tavukları koyun ve 2 saat buzdolabında bekletin.

Geniş açılı bir güveç bir tepsiye sosuyla birlikte tavukları aktarın. 175 derecelik fırında 35 dakika pişirin. Pişen butları servis tabağına alıp güveçte kalan sosunu butların üzerine gezdirip sofranıza servis yapın.

