



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİBERLİ TAVUK İSKENDER

6 adet piliç kalça  
3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin  
1 adet kuru soğan  
2 adet domates  
1 yemek kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 su bardağı su  
Tuz ve karabiber  
sosu için:  
1 su bardağı yoğurt  
½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme  
3 diş sarımsak  
½ demet maydanoz  
- Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile kavrulmuş pide

1. Pideyi küçük parçalar halinde doğradıktan sonra Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin ile kavurup fırın tepsisine alın.
2. Tavada 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin kızdırıp içine önceden kuşbaşı doğradığınız piliç kalçaları ilave edip piliçler renk alıncaya kadar kavurun.
3. Piliçler renk aldıktan sonra içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar pembeleşineye kadar sote etmeye devam edin.
4. Soğanlar kavrulduktan sonra kabuklarını soyup küp küp doğradığınız domatesleri ilave edip bir taşım pişirin.
5. Daha sonra içine salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
6. En son olarak kekiği, tuz ve karabiberi ve az su ilave edip yemeği kısık ateşte bir taşım pişirin.
7. Yemek pişerken sosu için bir kâseye yoğurdu, oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi, ezilmiş sarımsakları ve kıyılmış maydanozları koyup bir çatal veya çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.
8. Fırın tepsisindeki Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinli pidelerin üzerine soslu piliç kalçaları koyun.
9. Servis etmeden hemen önce Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli sosu Tavuk iskenderin üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.

[ML® Biberli Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Iskender Videosu](#)