



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CACIK SOSLU TAVUK

1 bütün tavuk
tuz, karabiber
sos için;
1 adet orta boy salatalık
1 su bardağı yoğurt
3-4 dal nane
2 çorba kaşığı mayonez
2 adet taze soğan
tuz

Tavuk parçalara ayrılır, üzerine tuz ve karabiber serpilir, fırın poşetine yerleştirilir, 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir, diğer tarafta salatalık rendelenir, nane ve taze soğan çok ince kıyılır, yoğurt, mayonez, tuz eklenerek karıştırılır, servis tabağına tavuk konur yanına sos konur.