



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK ARASI

Refika Birgül

2 adet Tavuk Göğsü
2 diş Sarımsak
6 dal Taze Kekik
4 çorba kaşığı Zeytinyağı
2 tatlı kaşığı Sirke
8 dilim Köy Ekmeği
Marul Yaprakları
Mayonez:
1 adet Yumurta Sarısı
1 tatlı kaşığı Hardal
200-250 ml. Zeytinyağı
2 avuç Fındık
3 dal Reyhan
5 dal Fesleğen
1 adet Limonun Suyu
Karabiber
Tuz

2 diş sarımsağı dövün. 6 dal taze kekikle birlikte iki parmak kalınlığında kestiğiniz tavuklara ekleyin. Tavuk parçalarına 2 tatlı kaşığı sirke ve 4 çorba kaşığı zeytinyağı ilave edin ve en az 10 dakika olmak üzere, dinlendirebildiğiniz kadar dinlendirin. Mayonezi için, 2 avuç fındığı, köz kokusunu artırmak için tavada kendi yağında kavurun. Kavrulunca mermer havanda fındıkları iri taneli parçalar halinde dövün. 1 tatlı kaşığı hardala, 1 yumurta sarısını ekleyin ve çırpın. Sonra içine damla damla zeytinyağını katarak çırpmaya devam edin. 200 -250 ml zeytinyağını bu şekilde yavaş yavaş yedirdikten sonra bıçakla kabaca doğradığınız 5 dal fesleğen ve 3 dal reyhanla karıştırın. 1 limonun suyunu ve ağız tadınıza göre tuz ve karabiberi son olarak da fındık parçalarını ekleyerek karıştırın. Mayoneziniz artık ekmeklere sürmek için hazır. Marine olan tavukları kızartmak için tavayı kızdırın ve ısınınca tavukları tavaya koyup, 4 dakika boyunca çevirerek pişirin. Pişerken tahta spatulayı satır gibi kullanarak tavuğunuzu ince parçalara ayırın. Kendince bir kokoreç olacak. Yalnız tavuğu bu şekilde uzun süre kızartıp kurutmayın. 8 dilim köy ekmeğini kızartın ve mayonez karışımını ekmeğinizin içine yayın. Üzerine biraz marul ekleyin, tavukları koyup dilimleri kapatın. Nefis ekmek aranız hazır.

