



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ TÜRKMEN KEBABI

- 4 adet tavuk şinitzel
- 1 bardak erişte
- 1 adet soğan
- 4 adet yeşil soğan
- 2 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 1 çay kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 bardak su

Erişteyi 1 kaşık tereyağı ile birlikte pembeleştirin. Tavuk şinitzelleri veya beyaz tavuk göğüslerini parmak şeklinde ince ince kesin. Soğanları halka şeklinde, yeşil soğanları uzun uzun doğrayın. Biberleri ise ince ince kıyın. Parmak şeklindeki tavukları, kalan 1 kaşık tereyağı ile birlikte iyice kızartın. Doğradığınız sebzeleri içine atıp, kavurarak pişirin. Daha önce kavurduğunuz erişteyi ekleyin. Soya sosu ile hardalı 2 bardak suda çirpın. Tavukların üzerine dökün. Suyunu çekene kadar pişirin.

