



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FATTE

Malzemeler:

1 bardak (240ml lik) pişirilmiş sade pirinç

1 tandır ekmeği küp küp doğranmış

Yoğurt tabakası için:

2 bardak dolusu yoğurt

1 yemek kaşığı tahin

2 yemek kaşığı limon suyu

4 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Tavuk katı için:

1 kase küçük doğranmış tavuk göğsü

1 kuru soğan incecik kıyılmış

Tuz

Karabiber

1 yemek kaşığı salça

3 yemek kaşığı zeytinyağı

½ kase su

Kırmızı Toz biber

Süslemek için:

½ bardak kavrulmuş badem

2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Tavuk tabakasını hazırlamak için, zeytinyağını küçük bir sos tenceresine alın. Soğanı pembeleşinceye dek kavurup salçayı ekleyin. Küçük doğranmış tavuğu ekleyip sote edin. Baharatlarını ve suyu da ilave edip kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Altını kapatıp oda sıcaklığına düşmesini bekleyin.

Küp küp doğradığınız ekmekleri fırınlayıp çıtı çıtır olmalarını sağlayın. Genişçe bir servis tabağına en alta fırınladığınız ekmek küplerini, sonra pişirilmiş sade pirinci ekmeklerin üzerine yayın. Sote ettiğiniz tavuklarla da pirincin üzerini kaplayın.

Yoğurt, tahin, limon suyu, tuz ve zeytinyağı karışımını da tavuğun üstünü tamamen kaplayacak şekilde gezdirin. Kavrulmuş bademler ve kıyılmış maydanoz ile süsleyip ikram edin.