



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FETTA

MALZEMELER

- 3 adet piliç göğsü
- 1 çay bardağı badem (soyulmuş)
- 3 çorba kaşığı tahin
- 6 diş sarımsak
- 2 su bardağı pirinç
- 3 çay bardağı yoğurt
- 1 fincan sıvı yağ
- 1 adet yufka
- 1 fincan çam fıstığı
- 2 soğan
- 1 limon

YAPILIŞI

Bir piliç göğsünü iki parçaya ayırıp, kızgın bir tavada sıvı yağla biraz kızartın. Başka bir tencerede doğranmış soğanları biraz sıvı yağla pembeleştirin ve bir litre (5 su bardağı) su ilave edin. Piliç parçalarını tencerinin içine koyarak 20-25 dakika civarı kaynatarak pişirin. Bir diğer tencerede ise sade pilav pişirin. Yemeğin yoğurtlu sosunu hazırlamak için, sarımsakları temizleyip dövdükten sonra yoğurda katın. Tuz, limon suyu ve tahini ilave ettikten sonra iyice karıştırın.

Diğer bir yanda bir taşım kaynatıp haşladıktan sonra bademlerin kabuklarını soyup ikiye böldükten sonra tavada yakmadan, biraz kavurun.

Çam fıstıklarını da aynı şekilde biraz kavurun. Yufkayı ufak kare şeklinde (yada altı parçaya)kestikten sonra tavada biraz kızartın. Altı kişilik bir servis tabağına yufka parçalarını yayıp üzerine biraz tavuk suyu serpin, onun üzerine pilavı düzgünce yayın. Yoğurdu ekleyin. Yoğurdun üzerine sıcak tavukları yerleştirin ve en üste badem, fıstık ve maydanoz koyarak servis edin.