



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİN SOSLU TAVUK

Ayşe Tüter

4 dilim tavuk biftek (jülyen doğranmış)

2 diş sarımsak

4 orba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Kekik

Karabiber

SOS:

1 komposto kasesi içi turşulu yeşil zeytin

1 ay bardağı süzme yoğurt

1 orba kaşığı maydanoz

2 diş sarımsak

Yarım ay kaşığı hardal

2 orba kaşığı sirke

Zeytinyağını kızdırıp sarımsak ve tavuk etlerini koyun. Soteleyip kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Tuz, karabiber, kekik ekleyip ateşten alın. Rondoya zeytinleri, yoğurdu, maydanozu, 2 diş sarımsağı, hardalı ve sirkeyi koyup çırpın. Hazırladığınız sosu tabağı alın ve üzerine etleri koyup servis yapın.