



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI TAVUK

150 ml zeytinyağı
1 dal taze biberiye
1 diş kabuklu sarımsak
550 g AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal But
200 g kabak (jülyen doğranmış)
30 g kapari turşusu
16 adet yeşil zeytin
1 tatlı kaşığı balsamik sirke
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

1 Bir tencere içerisinde zeytinyağının 100 gramını ısıtın.
2 Taze biberiye, sarımsak ve AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal Butları tencerede kızartın.
3 Tuz ve çekilmiş tane karabiber ekleyin, AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal Butları yumuşayana kadar tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin.
4 Eti tencereden çıkarın, ince ince didikleyin.
5 Bir tava içerisinde kabakları 20 gram zeytinyağında 3 dakika kızartın, tuz ve çekilmiş tane karabiber ekleyin.
6 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Spesiyal Butları kabak, zeytin, kapari ve balsamikle karıştırılmış 30 gram zeytinyağı ile karıştırarak servis edin.

