



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYTAN KEBABI

- 1 paket Piliç İnce Göğüs (şerit kesilmiş)
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1/2 çay kaşığı karanfil
- 1 adet büyük boy soğan (piyaz doğranmış)
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Tereyağını kısık ateşte eritin. İçine tarçın, karabiber, yenibahar ve karanfili katıp bir kez karıştırın. Tereyağına, soğan ve etleri katıp iyice harmanlayın. Soğanlı etleri yağlanmış fırın kabına yerleştirin, önceden ısıtılmış 180°C fırında 15 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

