



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIRMA TAVUK KEBABI

<https://migros.com.tr>

- 1 bütün tavuk
- 2 soğan
- 1 yemek kaşığı arnavut biber
- 100 gr. tereyağı
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- Su
- 1 soğan

1. Parçalara ayırdığınız tavuk etlerinizin üzerine bir bıçak ile çizikler atın.
2. Soğan ve tuz ile iyice ovarak, 15 dakika terbiye olması için buzdolabında bekletin.
3. Tereyağını yakmadan bir iki damla sıvı yağ ile karıştırarak bir tencerede kızdırın.
4. Terbiyeden çıkardığınız tavuk parçalarının üzerindeki soğan rendelerini elinizle sıyırarak tencereye atıp her iki yüzünün rengi değişinceye kadar kızartın.
5. Diğer bütün malzemeleri tavukların üzerine serpiştirin.
6. Ilık suyu ekleyip kısık ateşte 20 - 25 dakika tencerenin ağzı yarı kapalı şekilde orta ateşte pişirin.
7. Tuzunu kontrol edip sıcak olarak servis edin.

